โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

คำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04333N-00

เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

MS28J5255**

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 1 3/2/2015 5:59:36 PM

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้ 4

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้: 4

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย 5

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย 5

การติดตั้ง 14

อุปกรณ์เสริม 14
สถานที่ติดตั้ง 16
จานหมุน 16

การบำรุงรักษา 17

การทำความสะอาด 17
การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม) 18
การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน 18

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว 19

คุณสมบัติเตาอบ 20

เตาอบ 20
แผงควบคุม 21

การใช้เตาอบ 22

เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร 22
การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง 23
การอบ/อุ่นอาหาร 24
การตั้งเวลา 25
ระดับพลังงานและการปรับเวลา 26
การปรับเวลาอบอาหาร 26
การหยุดการอบอาหาร 27
การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน 27
การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย 28
การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ 36
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง 39
การใช้คุณสมบัตินึ่ง 41
คู่มือการอบอาหารของหม้อแก้วสำหรับนึ่ง 44
การใช้คุณสมบัติอุ่นจาน 45
การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น 47
การใช้ฟังก์ชั่นล็อคป้องกันเด็ก 48
การใช้คุณสมบัติเปิด/ปิดจานหมุน 48
การปิดเสียงเตือน 49

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 2 3/2/2015 5:59:36 PM

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร 50

การแก้ไขปัญหา 52

การแก้ไขปัญหา 52
รหัสข้อมูล 56

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค 57

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 3 3/2/2015 5:59:36 PM

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้:

คำเตือน

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้**เกิดการบาดเจ็บเพียงเล็กน้อยหรือทรัพย์สินเสียหาย**

หมายเหตุ

เคล็ดลับ คำแนะนำ หรือข้อมูลที่ช่วยให้ผู้ใช้สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 4 3/2/2015 5:59:36 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น และไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานเช่น:

- พื้นที่ครัวพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานแบบอื่นๆ
- โรงเรือนเกษตร
- โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมที่พักอาศัยอื่นๆ
- สภาพแวดล้อมแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 5 3/2/2015 5:59:36 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 6 3/2/2015 5:59:36 PM

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์ (ตั้งอิสระ) เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 7 3/2/2015 5:59:36 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การทำงานของเตาอบเท่านั้น - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน

โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติหรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

ความปลอดภัยทั่วไป

คำเตือน

ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์

ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ

อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ

นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ

ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ

ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์

อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า

ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ

ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 9 3/2/2015 5:59:36 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ

ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ

ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ

ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น

ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น

ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำหลังจากที่ทำอาหารทันที เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหายได้

อย่าใช้เตาไมโครเวฟสำหรับการทอดน้ำมัน เนื่องจากจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวที่ร้อนจัดมีความร้อนสูงเกินไป

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 10 3/2/2015 5:59:36 PM

⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง

ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ

ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น

ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)

ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 11 3/2/2015 5:59:36 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

A. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

B. ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

C. ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

1) ประตู (งอ)

2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

3) ซีลประตูและผิวของซีล

D. ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 12 3/2/2015 5:59:36 PM

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

A. รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

B. ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

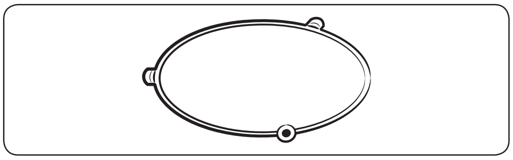
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 13 3/2/2015 5:59:36 PM

การติดตั้ง

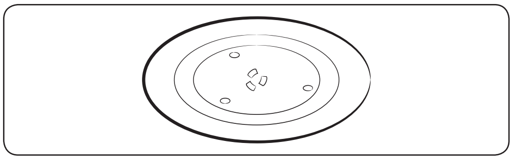
อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



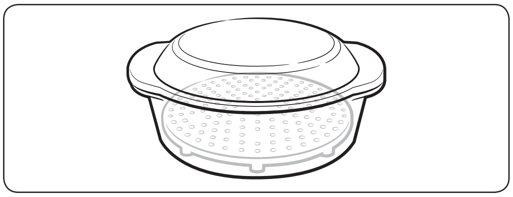
01 วงแหวน เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

__วัตถุประสงค์:__ วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



02 จานหมุน วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

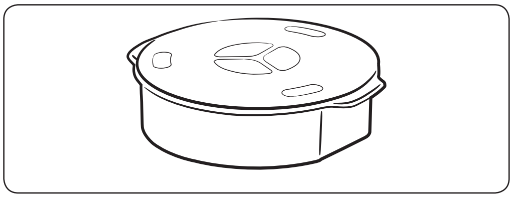
__วัตถุประสงค์:__ จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



03 หม้อแก้วสำหรับนึ่ง โปรดดูหน้า 44

__วัตถุประสงค์:__ ใช้หม้อแก้วสำหรับนึ่งเมื่อใช้ฟังก์ชั่นนึ่ง

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 14 3/2/2015 5:59:37 PM



04 อ่างสำหรับอุ่นจาน ดูหน้า 45 ถึง 47

วัตถุประสงค์: ใช้อ่างสำหรับอุ่นจานเมื่อใช้ฟังก์ชั่นอุ่นจานในโหมดอุ่น

การติดตั้ง

ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวนและจานหมุน

ข้อมูลสำคัญ

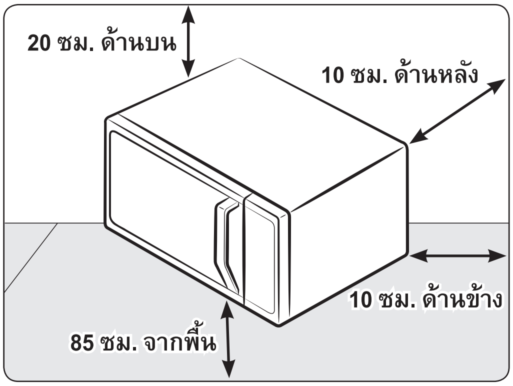
ห้ามใช้โหมด**ไมโครเวฟย่าง**และ**ใช้งานแบบรวม**กับอ่างสำหรับอุ่นจาน โปรดใช้กับฟังก์ชั่นการอุ่นจานเท่านั้น

โหมดการทำงาน	อุ่นจาน	ไมโครเวฟ
อ่างสำหรับอุ่นจาน	O	X

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 15 3/2/2015 5:59:37 PM

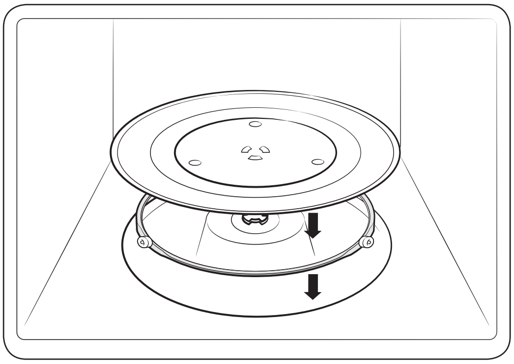
การติดตั้ง

สถานที่ติดตั้ง



- เลือกพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ อยู่เหนือพื้นประมาณ 85 ซม. พื้นผิวต้องรองรับน้ำหนักของเตาอบได้
- ห้องที่สามารถระบายอากาศได้อย่างปลอดภัย อยู่ห่างจากผนังด้านหลังและผนังด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม. และห่างจากผนังด้านบน 20 ซม.
- ห้ามติดตั้งเตาอบในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาไมโครเวฟหรือเครื่องทำความร้อนอื่นๆ
- โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ ใช้สายสำหรับต่อที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ถ้าคุณจำเป็นต้องใช้
- เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

จานหมุน



นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

การบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจับตัวที่บนหรือด้านในเตาอบ และโปรดให้การดูแลเป็นพิเศษสำหรับประตู ซีลประตู รวมทั้งจานหมุนและวงแหวน (เฉพาะรุ่นที่มีให้เท่านั้น)

ถ้าไม่สามารถเปิดหรือปิดประตูได้อย่างสะดวก โปรดตรวจสอบว่าซีลประตูมีสิ่งสกปรกจับตัวอยู่หรือไม่ ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกเตาอบ ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

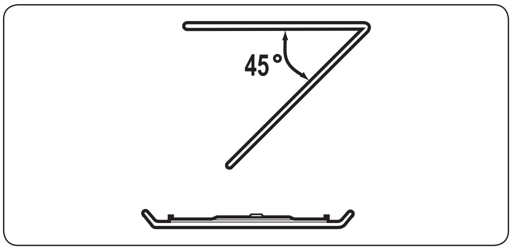
วิธีการขจัดสิ่งสกปรกภายในเตาอบที่มีกลิ่นเหม็นและล้างออกยาก

1. ในขณะที่เตาอบว่าง ให้วางถ้วยน้ำมะนาวที่กึ่งกลางจานหมุน

2. อบเตาเป็นเวลา 10 นาที โดยใช้พลังงานสูงสุด

3. เมื่อหมดเวลา ให้รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง จากนั้น ให้เปิดประตูแล้วทำความสะอาดช่องที่ใช้อบอาหาร

วิธีทำความสะอาดรุ่นที่มีขดลวดความร้อนหมุนได้อยู่ภายใน



ในการทำความสะอาดส่วนบนของช่องที่ใช้อบอาหาร ให้ดึงขดลวดความร้อนด้านบนลงประมาณ 45° ดังที่ปรากฏในภาพ วิธีนี้จะช่วยให้สามารถทำความสะอาดด้านบนได้ เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ดันขดลวดความร้อนกลับเข้าที่

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 17 3/2/2015 5:59:37 PM

การบำรุงรักษา

⚠ ข้อควรระวัง

- ดูแลประตูและซีลประตูให้สะอาดอยู่เสมอ และตรวจสอบว่าประตูสามารถเปิดและปิดได้สะดวก มิฉะนั้น อาจทำให้อายุการใช้งานเตาอบสั้นลง
- โปรดระวังอย่าให้น้ำกระเซ็นลงไปในช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือสารเคมีในการทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาอบทุกครั้ง ให้ใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ เพื่อทำความสะอาดช่องภายในเตาอบ หลังจากรอให้เตาอบเย็นลงแล้ว

การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม)

⚠ คำเตือน

เตาอบนี้ไม่มีชิ้นส่วนใดที่ผู้ใช้สามารถนำออกได้ โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาอบด้วยตนเอง

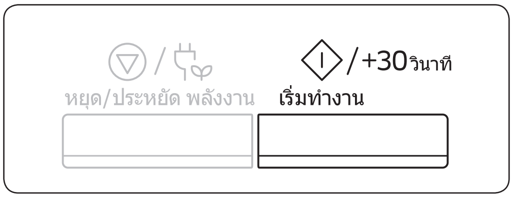
- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณบานพับ ซีล และ/หรือประตู โปรดติดต่อช่างที่มีประสบการณ์หรือศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้านเพื่อรับความช่วยเหลือด้านเทคนิค
- ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณตัวเครื่องด้านนอกเตาอบ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งพลังงาน แล้วติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน

การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

- ถ้าคุณไม่ได้ใช้งานเตาอบเป็นระยะเวลานาน ให้ถอดปลั๊กไฟออกและเคลื่อนย้ายเตาอบไปไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่น ฝุ่นและความชื้นที่ก่อตัวภายในเตาอบอาจมีผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 18 3/2/2015 5:59:37 PM

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว



ถ้าคุณต้องการปรุงอาหาร

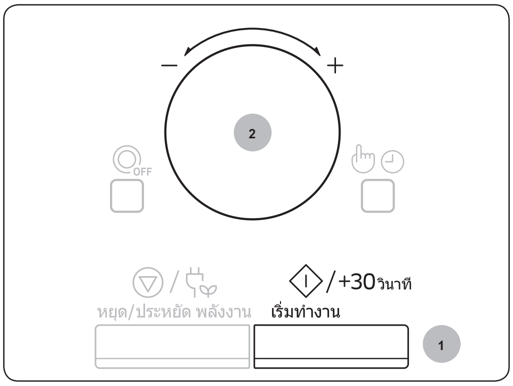
วางอาหารในเตา กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง



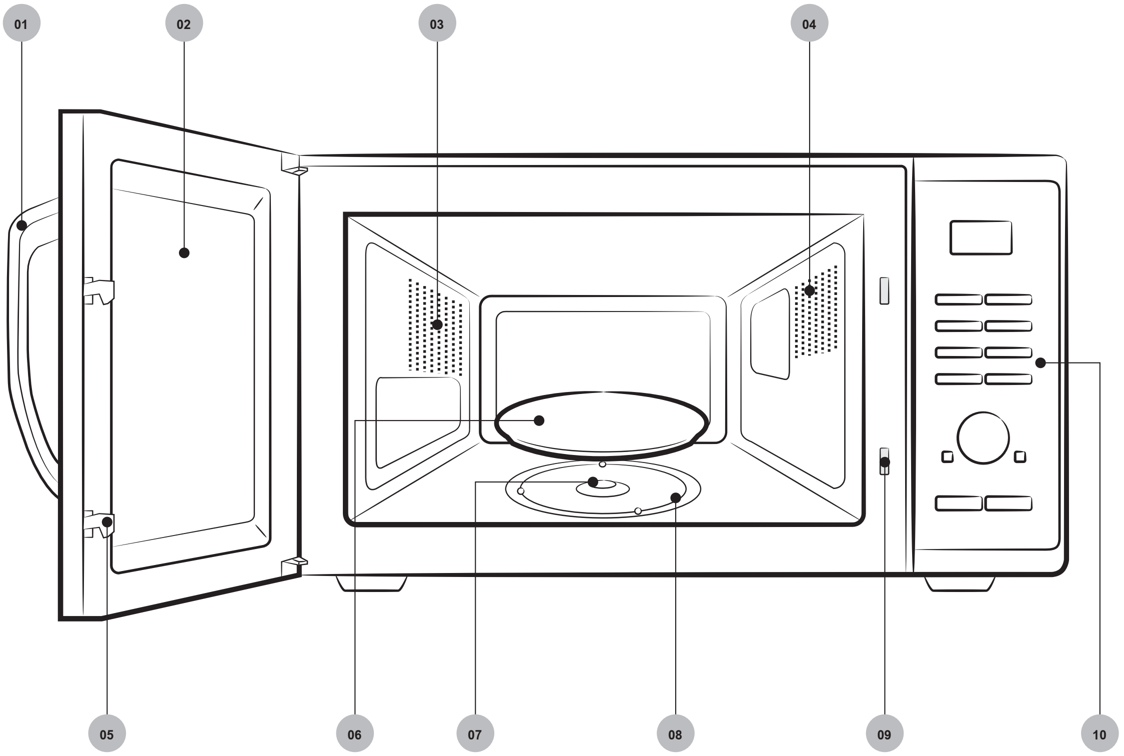
ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

1. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หนึ่งครั้งต่อเวลาที่ต้องการเพิ่ม 30 วินาที
2. เมื่อหมุน**ปุ่มบิด** คุณจะสามารถตั้งเวลาได้ตามต้องการ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 19 3/2/2015 5:59:38 PM

คุณสมบัติเตาอบ

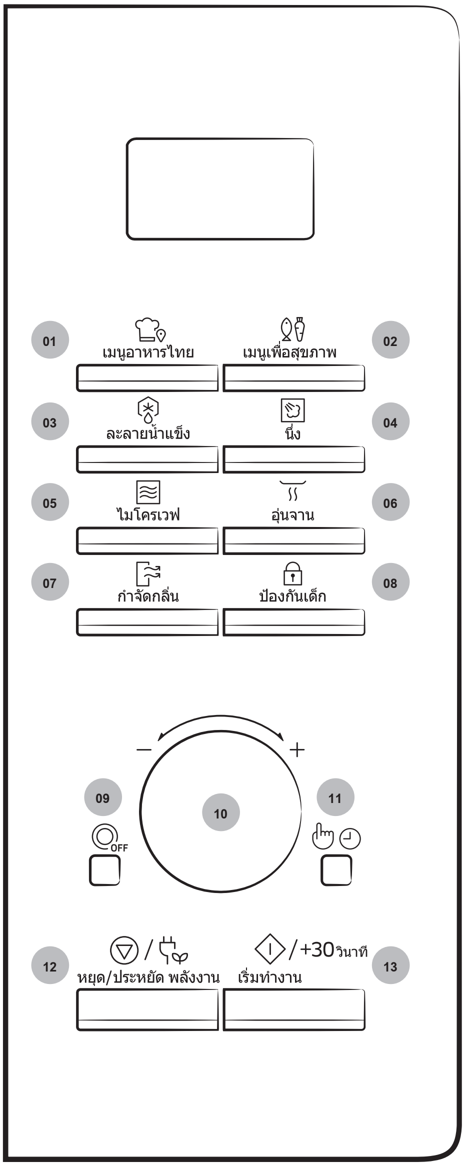
เตาอบ



01	ด้ามจับประตู	**04**	น้อย	**07**	เฟืองหมุน
02	ประตู	**05**	สลักประตู	**08**	วงแหวน
03	ช่องระบายอากาศ	**06**	จานหมุน	**09**	ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
				10	แผงควบคุม

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 20 3/2/2015 5:59:38 PM

แผงควบคุม



01 ปุ่มเมนูอาหารไทย

02 ปุ่มเมนูเพื่อสุขภาพ

03 ปุ่มละลายน้ำแข็ง

04 ปุ่มนึ่ง

05 ปุ่มไมโครเวฟ

06 ปุ่มอุ่นจาน

07 ปุ่มกำจัดกลิ่น

08 ปุ่มป้องกันเด็ก

09 ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุน

10 ปุ่มบิด (น้ำหนัก/ปริมาณ/เวลา)

11 ปุ่มเลือก/นาฬิกา

12 ปุ่มหยุด/ประหยัด พลังงาน

13 ปุ่มเริ่มทำงาน/+30วินาที

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 21
3/2/2015 5:59:38 PM

การใช้เตาอบ

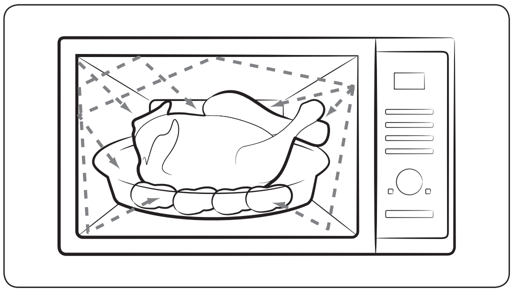
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

ข้อมูลสำคัญ

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

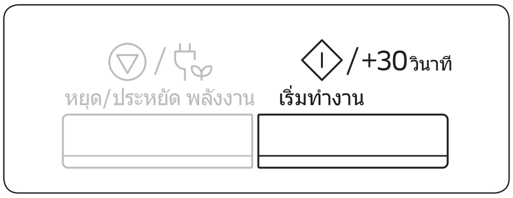
MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 22 3/2/2015 5:59:38 PM

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ในหน้า 52 ถึง 55

หมายเหตุ

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้ระดับพลังงานที่ไม่ใช่ระดับสูงสุด (100 % - 1000 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น



เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู

กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ

ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 23 3/2/2015 5:59:39 PM

การใช้เตาอบ

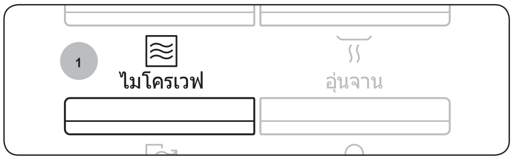
การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

ข้อมูลสำคัญ

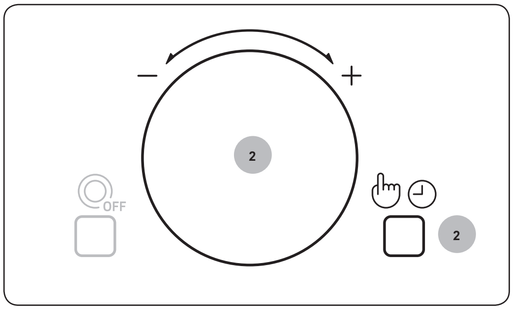
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

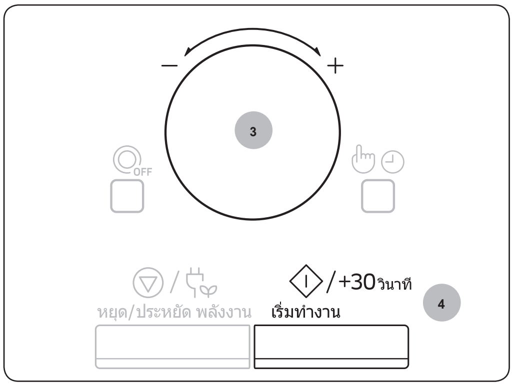


1. กดปุ่ม**ไมโครเวฟ**

   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 1000 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด): (โหมดไมโครเวฟ)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมโดยหมุน**ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางแสดงระดับพลังงาน) จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน**ปุ่มบิด**

   ผลลัพธ์: เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 24 3/2/2015 5:59:39 PM

การตั้งเวลา

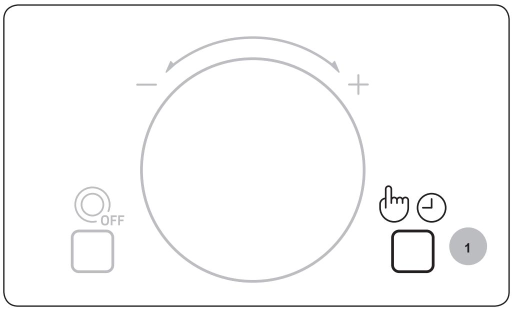
เมื่อมีการจ่ายไฟจะมีสัญญาณ “88:88” และจากนั้นเป็น “12:00” ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

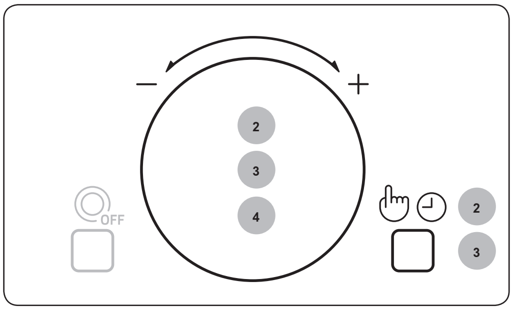
- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

หมายเหตุ

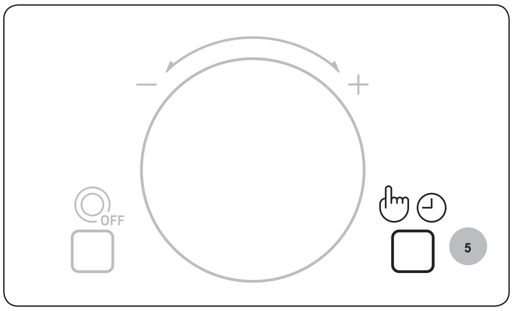
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



1. กดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



2. ตั้งค่าการแสดงเวลาในระบบ 24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมงด้วยการหมุน**ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
3. หมุน**ปุ่มบิด**เพื่อกำหนดชั่วโมง จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**
4. หมุน**ปุ่มบิด**เพื่อกำหนดนาที



5. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**อีกครั้งเพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 25 3/2/2015 5:59:39 PM

การใช้เตาอบ

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชั่นระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
เต็ม	100 %	1000 วัตต์
สูง	85 %	850 วัตต์
สูงปานกลาง	60 %	600 วัตต์
ปานกลาง	45 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	30 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	18 %	180 วัตต์
ต่ำ/รักษาความร้อน	10 %	100 วัตต์

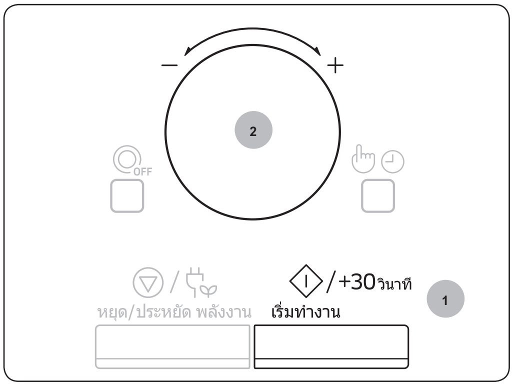
เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร



วิธีที่ 1

ในการเพิ่มเวลาอบอาหารในระหว่างอบ ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**หกครั้ง

วิธีที่ 2

เพียงหมุน**ปุ่มบิด**เพื่อปรับเวลาอบอาหาร

- ในการเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางขวา และเมื่อต้องการลดเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางซ้าย

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 26 3/2/2015 5:59:39 PM

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- ตรวจดูอาหาร
- พลิกด้านหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

ในการหยุดการอบอาหาร...	จากนั้น...
ชั่วคราว	ชั่วคราว : เปิดประตูหรือกดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**หนึ่งครั้ง **ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูอีกครั้งและกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
โดยสิ้นเชิง	โดยสิ้นเชิง : กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**หนึ่งครั้ง **ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**อีกครั้ง

การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัด พลังงาน

- กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**
  ผลลัพธ์: จอแสดงผลดับ
- หากต้องการออกจากโหมดประหยัด พลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

หมายเหตุ

ฟังก์ชั่นประหยัด พลังงานโดยอัตโนมัติ

ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที

ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาที ในสถานะประตูเปิด

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 27 3/2/2015 5:59:40 PM

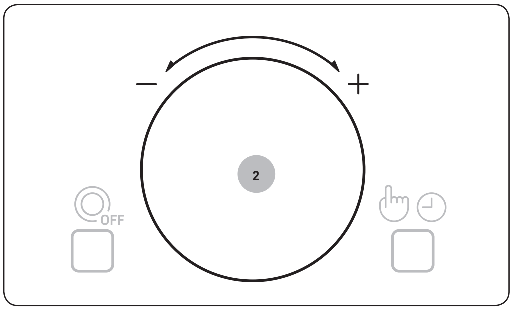
การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

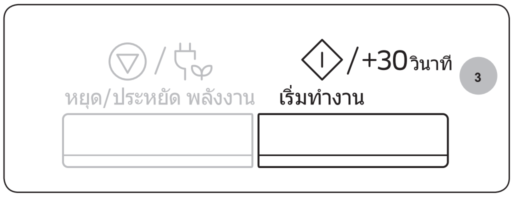
คุณสมบัติ**เมนูอาหารไทย** 30 รายการประกอบด้วยเวลาในการอบอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม**เมนูอาหารไทย**



2. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

หมายเหตุ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมของ**เมนูอาหารไ**ทยรวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม โปรแกรมเหล่านี้ทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
1 ผักนึ่งสี่สหาย	3-4 คน	ผักกาดหอม 100 กรัม, เห็ดหอม 10 ดอก, คะน้าฮ่องกง 5 ต้น, ข้าวโพดอ่อน 6 ฝัก, น้ำ ½ ช้อนโต๊ะ, ซุปไก่ 70 มล. 1 ขวด, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, น้ำมันงา ⅛ ช้อนชา, เหล้าจีน 1 ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยขาว ½ ช้อนชา
		ล้างผักแล้วหั่นใส่ชาม ห่อด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ แล้วนำใส่ในเตา และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน คนส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกันและเทใส่ผักในเตาอบ แล้วกดเริ่มทำงานรับประทานได้
2 ไข่ตุ๋นน้ำเต้าหู้	2 คน	ไข่ 4 ฟอง, เม็ดแปะก๊วย ½ ถ้วย, ปูอัด 4 ชิ้น, ผงปรุงรส 1 ช้อนชา, น้ำนมถั่วเหลือง 1½-2 ถ้วย, พริกไทย ¼ ช้อนชา
		ผสมไข่กับน้ำนมถั่วเหลือง เสร็จแล้วนำไปกรอง เติมส่วนผสมและนำมาใส่ถ้วย นำใส่เตาแล้วเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ตกแต่งด้วยปูอัดและเม็ดแปะก๊วย
3 น้ำพริกซีฟู้ดไข่ต้ม	2 คน	ซีฟู้ดหั่น 1½ ถ้วย, พริกขี้หนูสด 20 เม็ด, กระเทียม 5 กลีบ, หัวหอมแดง ½ ถ้วย, ตะไคร้ซอย ½ ถ้วย, กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนชา, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 2 ฟอง
		ใส่กุ้งและปลาหมึกในเตา แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 2 นาที บุบพริกขี้หนู กระเทียมทุบ และใส่น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว ใส่ตะไคร้ซอย หัวหอมแดง และซีฟู้ดที่ต้มเสร็จ ใส่ไข่ในถ้วย เติมน้ำและเกลือ ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
4 กุ้งนึ่งเห็ดหอมนมสด	2 คน	กุ้งแม่น้ำ 3-5 ตัว, ไข่ 1 ฟอง, นมสด ½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา, ผงกะหรี่ ½ ช้อนชา, พริกไทย ½ ช้อนชา, เห็ดหอม 4 ดอก, คื่นช่ายหั่น ½ ถ้วย
		ล้างกุ้ง ผ่ากุ้งเป็นสองซีก จัดวางกุ้งในภาชนะ ผสมเห็ดหอม คื่นช่าย นมสด ไข่ ผงกะหรี่ เกลือ และพริกไทยเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
5 ลาบหมู	2 คน	หมูสับ 250 กรัม, ตับหมู 100 กรัม, ใบสะระแหน่ ½ ถ้วย, หัวหอมซอย ½ ถ้วย, ต้นหอมซอย 3 ช้อนโต๊ะ, พริกป่น ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำหรือน้ำสต๊อก ½ ถ้วย, น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, ข้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
		ใส่หมูสับและตับในชาม แล้วเติมน้ำ ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จ เติมหัวหอม ต้นหอม และใบสะระแหน่ ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา ข้าวคั่ว พริกป่นและน้ำตาล รับประทานได้

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 29 3/2/2015 5:59:40 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
6 หมูมะนาว	2 คน	เนื้อหมูสันนอก 200 กรัม, มะนาวฝาน 5 แว่น, พริกขี้หนูเขียว-แดง 15 เม็ด, กระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ, ก้านคะน้าฝาน 1 ถ้วย, กะหล่ำปลีหั่นฝอย 1 ถ้วย
		ล้างและแล่หมูเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้ราดน้ำปรุงรสเผ็ดบนอาหาร แล้วกดเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ให้เติมก้านคะน้า กะหล่ำปลีหั่นฝอยบนหมู รับประทานได้ **น้ำปรุงรสเผ็ด** ทุบพริกขี้หนูและกระเทียมให้เข้ากัน แล้วใส่น้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว
7 กุ้งอบหม้อดิน	2 คน	กุ้งแชบ๊วย 3-4 ตัว, เบคอน 4 เส้น, วุ้นเส้นสดหรือแช่น้ำ 200 กรัม, พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา, กระเทียมทุบ ¼ ถ้วย, ขิงแก่ฝาน 4 ชิ้น, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา ½ ช้อนชา, คื่นช่ายหั่น ½ ถ้วย
		ผสมซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำตาล และน้ำมันงาเข้าด้วยกัน คลุกกุ้งและวุ้นเส้น คื่นช่าย พริกไทยเม็ด ขิง และกระเทียบทุบเข้าด้วยกัน เติมเบคอน แล้วคลุกส่วนผสมทั้งหมดในชาม ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้คลุกอีกครั้งแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานรับประทานได้
8 ผัดวุ้นเส้นเจ	2 คน	วุ้นเส้น 150 กรัม, กะหล่ำปลีหั่น 1 ถ้วย, แครอทหั่น 1 ถ้วย, เห็ดหอมหั่น 1 ถ้วย, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาวเห็ดหอม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, น้ำสต๊อก 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		หั่นผักทั้งหมดใส่ชาม ห่อแล้วนำเข้าเตา จากนั้นเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้ผสมซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำสต๊อก น้ำมันเข้าด้วยกัน จากนั้นให้คลุกกับวุ้นเส้น และผักที่อบไว้แล้ว ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงาน รับประทานได้
9 ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ	3 คน	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ 400 กรัม, หมูสับ 200 กรัม, ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ, หมูหมักพริกป่น ½ ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า ½ ถ้วย, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า 2 ถ้วย, ข้าวโพดอ่อนหั่น ½ ถ้วย, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ ¼ ถ้วย, พริกไทย 1½ ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต๊อก 1 ถ้วย, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ, ผักกาดหอมสำหรับตกแต่ง
		คลุกซีอิ๊วดำกับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน นำเส้นก๋วยเตี๋ยวออกมา และหมักหมูด้วยซอสปรุงรส พริกไทย ซอสหอยนางรมในชามแล้วเติมน้ำมัน กระเทียมสับ หัวหอม มะเขือเทศ พริกไทย แล้วนำมาคลุกเคล้าอีกครั้ง ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้เติมซีอิ๊วขาว น้ำตาล ซอสมะเขือเทศ และผสมแป้งมันฮ่องกงกับน้ำ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ และกดเริ่มทำงานรับประทานพร้อมผักกาดหอม

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 30 3/2/2015 5:59:40 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
10 ยำถั่วพู	2 คน	ถั่วพูหั่น 150 กรัม, กุ้ง 6 ตัว, หมูสับ 100 กรัม, พริกขี้หนูซอย 15 เม็ด, ซอสพริก 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ, ถั่วลิสงทอด 2 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมเจียว ¼ ช้อนโต๊ะ, พริกแห้งทอด 7 เม็ด, หัวกะทิ 2 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 2 ฟอง
		ใส่ถั่วพูในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำถั่วออกมา แล้วใส่ไข่คลุกเกลือในเตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำไข่ออกมา แล้วใส่พริกขี้หนูคลุกน้ำมันในเตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม ให้นำพริกออกมา แล้วใส่หัวหอมคลุกน้ำมันในเตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงานหลังจากอบเสร็จแล้ว ผสมน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา น้ำมะนาว ซอสพริก และพริกขี้หนูเข้าด้วยกัน ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันก่อนรับประทาน
11 สปาเก็ตตี้ขี้เมา	2 คน	สปาเก็ตตี้ต้ม 100 กรัม, เนื้อสับ 200 กรัม, กระเทียบ 10 กลีบ, พริกขี้หนู 15 เม็ด, พริกไทยอ่อน 4 เม็ด, กะเพรา 1 ถ้วย, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
		สับพริกและกระเทียมเข้าด้วยกัน และคลุกกับเนื้อสับ ใส่ในเตาและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้เติมน้ำปลา ซอสปรุงรส น้ำตาล ซอสหอยนางรม แล้วนำใส่เตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สองให้เติมสปาเก็ตตี้ พริกไทยอ่อน ใบกะเพรา แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำเข้าเตาอบ และกดเริ่มทำงานรับประทานได้
12 ข้าวอบเผือก	2 คน	ข้าวสวยหอมมะลิ 2 ถ้วย, คอหมู 1 ถ้วย, กุนเชียง ½ ถ้วย, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เผือกหั่นลูกเต๋า ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า 2 ช้อนโต๊ะ, ถั่วฝักยาว 1 ช้อนโต๊ะ, ข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดหอม 5 ดอก, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 2 ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		ผสมกระเทียม คอหมู กุนเชียงเข้ากับน้ำมัน ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้เติมส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกัน แล้วนำใส่ในเตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงานรับประทานได้
13 เส้นหมี่ผัดเนื้อปู	2 คน	เส้นก๋วยเตี๋ยวแช่น้ำ 150 กรัม, เนื้อปู 200 กรัม, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ขิงสับ ½ ช้อนโต๊ะ, เห็ดหอม 10 ดอก, หัวหอมซอย ½ ถ้วย., กะหล่ำปลีหั่นฝอย 1 ถ้วย, กุ๋ยช่ายหั่น ½ ถ้วย, ต้นหอมหั่น 1 ถ้วย, เหล้าจีน ½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วดำหวาน ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน
		ผสมเนื้อปู ขิงสับ กระเทียมสับ และน้ำมันเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้เติมเส้นก๋วยเตี๋ยวและผัก ปรุงรส แล้วคลุกให้เข้ากัน ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานรับประทานได้

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 31 3/2/2015 5:59:40 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
14 มักกะโรนีซอสเนื้อ	2 คน	มักกะโรนีต้ม 150 กรัม, พริกไทย ½ ช้อนชา, เนื้อสับ 200 กรัม, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, หอมใหญ่ ½ ถ้วย, แครอท ½ ถ้วย, คื่นช่ายหั่น 2 ช้อนโต๊ะ, ใบเบย์ 3 ใบ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนชา, มะเขือเทศบด 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ 1½ ช้อนโต๊ะ
		ผสมเนื้อสับและน้ำมันเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบ แล้วเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน เติมหัวหอม แครอท คื่นช่าย มะเขือเทศ ใบเบย์ และปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ มะเขือเทศบด ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ หลังจากปรุงเสร็จ คลุก มักกะโรนีและชีสพาร์เมซาน พาร์สลีย์เข้าด้วยกัน รับประทานได้
15 ปลาแซลมอนซอสมะนาว	2 คน	แซลมอน 350 กรัม, ใบมะกรูด 5 ใบ, พาร์สลีย์ 1 ต้น, ผักชี 1 ต้น, ตะไคร้ 1 ต้น, ข่า 1 หัว, มะนาวฝาน 3-4 ชิ้น, เกลือ ¼ ช้อนชา **ซอส** น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำตาล 1½ ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนูซอย 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ 5 กลีบ, ผักชี 2 ต้น
		หั่นแซลมอนแล้วนำไปตากแห้ง ใส่ลงในชาม แล้วเติมข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด จากนั้นห่อให้มิด ใส่ในเตาอบและ เริ่มอบ หลังจากอบเสร็จ ให้ราดซอส รับประทานได้ **ซอส** ผสมเกลือ น้ำตาล น้ำมะนาวเข้าด้วยกัน เติมพริกขี้หนูซอย ตะไคร้ซอย ผักชี
16 กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน	2 คน	กุ้ง 10 ตัว, พริกหวานสามสีหั่นลูกเต๋าเล็ก 1 ถ้วย, สับปะรดหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, หัวหอมหั่นเต๋า 1 ถ้วย, แตงกวา 2 ลูก, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศฝาน 1 ลูก, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก ¼ ถ้วย, ซอสปรุงรส ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำส้มสายชู ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ ¼ ถ้วย
		ผสมกุ้ง กระเทียม และน้ำมันในถ้วย ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้เติมผัก ปรุงรสให้เข้ากัน และ ใส่ในเตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงานรับประทานได้
17 ปลานึ่งซีอิ้ว	2 คน	ปลากะพง 400 กรัม, สเต๊ก ½ ถ้วย, บ๊วยดอง 2 ลูก, พริกชี้ฟ้าผ่า 1 เม็ด, ขิงสดหั่นฝอย 1 ถ้วย, เห็ดหอมหั่น ½ ถ้วย, คื่นช่ายหั่น 2 ต้น, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต๊อก ½ ถ้วย
		ล้างปลากะพงแล้วตากให้แห้ง วางสเต๊กและปลาในถาด ห่อให้มิดแล้วนำใส่เตา จากนั้นจึงเริ่มอบ เมื่อมีเสียง เตือน ให้ผสมส่วนผสมที่เหลืออยู่เข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ราดซอสบนปลา รับประทานได้

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 32 3/2/2015 5:59:40 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
18 ต้มส้มปลา	2 คน	ปลาทูสด 4 ตัว, หัวหอมแดง 10 หัว, กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ, เม็ดพริกไทย ½ ช้อนชา, ขิงซอย ½ ถ้วย, น้ำมะขามเปียก ½ ถ้วย, น้ำปลา ½ ช้อนโต๊ะ, เต้าเจี้ยว 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมซอย ½ ถ้วย, น้ำ 2 ถ้วย
		ทุบหัวหอมแดง เม็ดพริกไทย ขิงเข้าด้วยกัน แล้วเติมกะปิ นำเครื่องเทศที่ทุบไว้ใส่ชามแล้วเติมน้ำ นำเข้าเตาอบ และเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา เต้าเจี้ยว แล้วใส่ปลาทู ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานโรยหน้าด้วยต้นหอม รับประทานได้
19 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	3-4 คน	อกไก่ 250 กรัม, เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ ½ ถ้วย, ต้นหอม ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าแห้ง 5 เม็ด, เห็ดฟาง 1 ถ้วย, หัวหอมใหญ่ ½ ถ้วย, พริกหวานสามสี ½ ถ้วย, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ, แป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำ ¼ ถ้วย
		หั่นไก่ และหมักกับเกลือ พริกไทย น้ำมัน ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้คลุกส่วนผสมเข้าด้วยกัน แล้วนำใส่ในเตาอบ จากนั้นกดเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้ผสมส่วนที่ใช้ราดหน้าและซอสใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานรับประทานได้ **ส่วนที่ใช้ราดหน้า** คลุกพริกแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ และน้ำมันเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 1.30 นาที **ซอส** ผสมซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล น้ำมันงา แป้งสาลี และน้ำเข้าด้วยกัน ใส่ในเตาอบ แล้วอบด้วยไฟ 900 วัตต์ เป็นเวลา 1 นาที
20 ผัดขิงหมู	2 คน	หมู 150 กรัม, ขิงซอยละเอียด 200 กรัม, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดหูหนู ½ ถ้วย, ต้นหอมสับ ½ ถ้วย, พริกแดงหั่น ¼ ถ้วย, เต้าเจี้ยว 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		ผสมกระเทียม หมู และน้ำมันในถ้วย ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้เติมขิงและผักที่เหลืออยู่ ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้คลุกส่วนผสม แล้วนำเข้าเตาอบ และกดเริ่มทำงานอีกครั้ง รับประทานกับข้าว

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
21 โจ๊กหมูเห็ดหอม	1 คน	โจ๊กหมูเห็ดหอมแช่แข็ง 1 ชาม
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำอาหารออกมาและเขย่าเล็กน้อย จากนั้นให้ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงาน
22 ทอดมันปลา	2-4 คน	ทอดมันปลาแช่แข็ง 1 ซอง
		ตัดมุมซอง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานทันที
23 ข้าวราดซอสเปรี้ยวหวาน	1 คน	ข้าวราดซอสเปรี้ยวหวานแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
24 กุ้งอบวุ้นเส้น	1 คน	กุ้งอบวุ้นเส้นแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเปิดฝาเล็กน้อย ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำอาหารออกมาและเขย่าเล็กน้อย จากนั้นให้ใส่ในเตาอบ และกดเริ่มทำงานรับประทานได้
25 ข้าวแพนงหมู	1 คน	ข้าวพะแนงหมูแช่แข็ง 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
26 ข้าวผัดกระเพราไก่	1 คน	ข้าวผัดกะเพราไก่ 1 กล่อง
		แกะพลาสติกที่ห่อไว้ออก แล้วเจาะฟิล์มหลายๆ ครั้ง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ รับประทานได้
27 น้ำนมข้าวกล้องร้อน	2-4 คน	ถั่วเหลืองแช่น้ำ 6 ถ้วย, ข้าวกล้องแช่น้ำ 2 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำ 5 ถ้วย, ใบเตย 1 ใบ, ถั่วแดงหรือเจลลี่สำหรับรับประทานร่วมกัน
		แช่ถั่วเหลืองและข้าวกล้องในน้ำร้อนเป็นเวลา 3-5 ชั่วโมง แล้วปั่นกับน้ำ 5 ถ้วย กรองเอากากออก เทใส่ถ้วยแล้วใส่ใบเตย น้ำตาล เกลือ ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ดื่มขณะร้อนพร้อมกับถั่วแดงหรือธัญพืชอื่นๆ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 34 3/2/2015 5:59:40 PM

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนผสม / คำแนะนำ
28 ช็อกโกแลตร้อน	4 คน	นม 3 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, ผงโกโก้ 2-3 ช้อน, อบเชยป่น ½ ช้อนโต๊ะ
		ผสมนม 1 ถ้วยกับส่วนผสมอื่น ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้เทนมที่เหลืออยู่ แล้วกดเริ่มทำงาน รับประทานได้
29 น้ำพันช์ตะไคร้	3-4 คน	ตะไคร้ทั้งต้น 10 ต้น, น้ำสับปะรด ⅔ ถ้วย, ขิงฝาน 4 ชิ้น, น้ำผึ้ง ¼ ถ้วย, น้ำ 3 ถ้วย
		หั่นและทุบตะไคร้ แล้วนำไปต้มน้ำพร้อมกับขิง ใส่ในเตาอบและเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน รับประทานกับน้ำแข็ง
30 ชาสะระแหน่เลมอน	3-4 คน	ใบสะระแหน่ 1 ถ้วย, น้ำตาลทรายแดง ½ ถ้วย, น้ำมะนาวที่มีชิ้นมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ 4 ถ้วย
		ใส่ใบสะระแหน่ในน้ำ แล้วนำเข้าเตาอบ จากนั้นจึงเริ่มอบ หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ผสมกับน้ำตาลทรายแดงและน้ำมะนาว รับประทานขณะร้อน

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 35 3/2/2015 5:59:40 PM

การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ

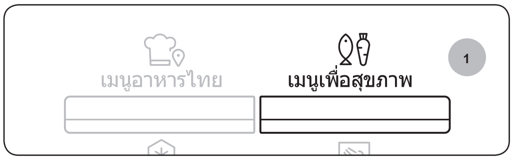
คุณสมบัติ**เมนูเพื่อสุขภาพ**มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว 11 รายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน**ปุ่มบิด**

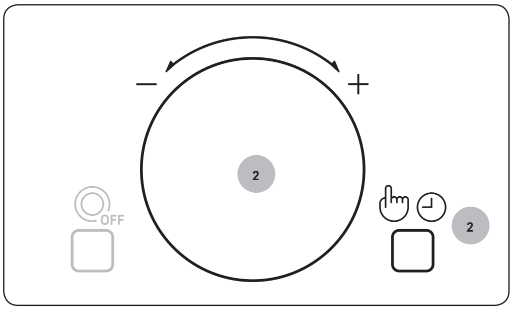
ข้อมูลสำคัญ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



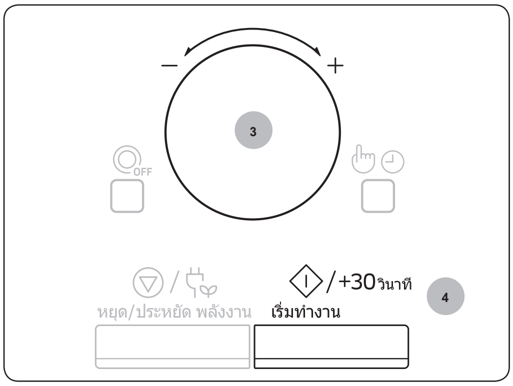
1. กดปุ่ม**เมนูเพื่อสุขภาพ**



2. เลือก ผัก & ธัญพืช หรือ เนื้อไก่ & เนื้อปลา ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**

   1 - ผัก & ธัญพืช

   2 - เนื้อไก่ & เนื้อปลา



3. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 36 3/2/2015 5:59:41 PM

ตารางต่อไปนี้เป็นปริมาณอาหารและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับตัวเลือกการปรุงที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้วประมาณ 11 แบบ ประกอบด้วย ผัก & ธัญพืช และเนื้อไก่ & เนื้อปลา

☛ ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

1. ผัก & ธัญพืช

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 ถั่วเขียว	250 กรัม	ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่อบอาหารหนัก 250 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-2 ผักโขม	150 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักโขม ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด อย่าเติมน้ำ วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-3 ข้าวโพดฝัก	500 กรัม (2 ชิ้น)	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด แล้ววางในจานแก้วทรงรี ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-4 ข้าวกล้อง	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (500 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
1-5 มักกะโรนี	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 1 ลิตร เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา อบโดยปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหาร 1 นาที
1-6 เมล็ดควินัว	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (500 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
1-7 ข้าวสาลีบดบัลเกอร์	250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (500 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 37 3/2/2015 5:59:41 PM

2. **เนื้อไก่ & เนื้อปลา**

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 อกไก่งวง	300 กรัม (2 ชิ้น)	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
2-2 เนื้อปลาสด	300 กรัม (2 ชิ้น)	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-3 เนื้อกุ้งสด	250 กรัม	ล้างกุ้งและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-4 เนื้อปลาเทราท์สด	400 กรัม (ปลา 1-2 ตัว)	วางปลาสด 1-2 ตัวลงบนจานที่ใช้สำหรับเตาอบ เติมเกลือเล็กน้อย น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ และสมุนไพรต่าง ๆ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 38 3/2/2015 5:59:41 PM

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

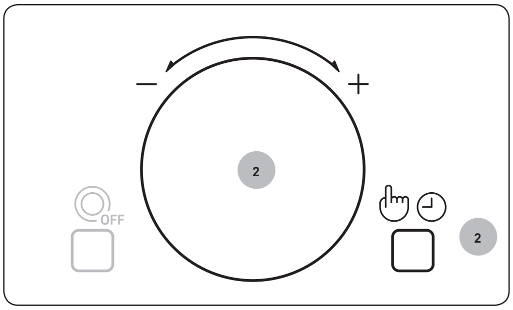
คุณสมบัติ**ละลายน้ำแข็ง**ช่วยให้คุณละลายเนื้อ เนื้อไก่ ปลา ขนมปัง หรือเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

หมายเหตุ

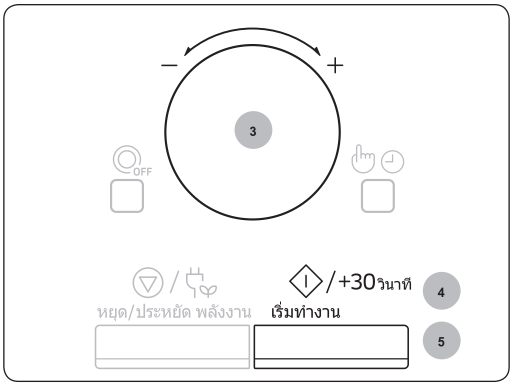
โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม**ละลายน้ำแข็ง**



2. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



3. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
   <u>**ผลลัพธ์:**</u>
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ
   <u>**ผลลัพธ์:**</u>
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

การใช้เตาอบ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม**ละลายน้ำแข็ง**ต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม

โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เนื้อไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กในจานแก้วกันแบนหรือจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 เนื้อวัว	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต๊ก เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
2 เนื้อไก่	200-1500 กรัม	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
3 เนื้อปลา	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและปลาชิ้น พักอาหารไว้เป็นเวลา 20-50 นาที
4 ขนมปัง/เค้ก	125-1000 กรัม	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมพาสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อกโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

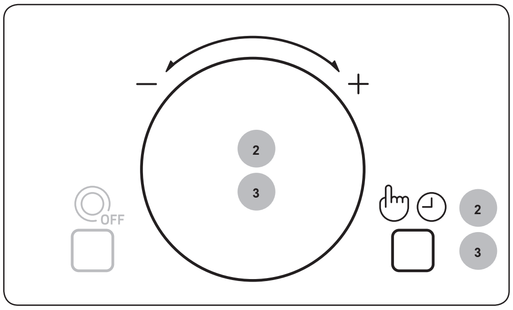
MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 40 3/2/2015 5:59:41 PM

การใช้คุณสมบัตินึ่ง

คุณสมบัติ**นึ่ง**มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว 17 รายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด** คุณสามารถใช้คุณสมบัติ**นึ่ง**กับหม้อแก้วสำหรับนึ่ง

ขั้นแรก ให้วางหม้อแก้วสำหรับนึ่งที่ใส่อาหารอาหารไว้ในบริเวณกึ่งกลางจานหมุน

1. กดปุ่ม**นึ่ง**

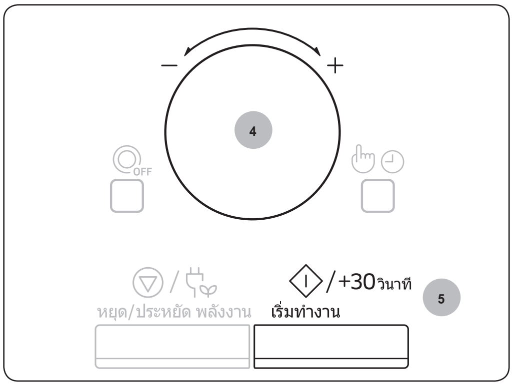


2. เลือก อาหารเพื่อสุขภาพ หรือ อาหารเอเชีย โดยหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**

   1 - อาหารเพื่อสุขภาพ

   2 - อาหารเอเชีย

3. เลือกประเภทของอาหารที่อบด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** จากนั้นกดปุ่ม**เลือก/นาฬิกา**



4. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)

5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   __ผลลัพธ์:__ เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

ข้อมูลสำคัญ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 41 3/2/2015 5:59:41 PM

การใช้เตาอบ

ตารางต่อไปนี้เป็นปริมาณอาหารและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับตัวเลือกการปรุงที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้วประมาณ 17 แบบ

☛ ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

1. อาหารเพื่อสุขภาพ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 เนื้อวัว	250 กรัม 500 กรัม	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่สดและหั่นเป็นช่อๆ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่บร็อคโคลี่ในถาดและวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-2 เนื้อไก่	250 กรัม 500 กรัม	ล้างทำความสะอาดแครอทสด เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่แครอทในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-3 เนื้อปลา	250 กรัม 500 กรัม	ล้างทำความสะอาดดอกกะหล่ำสดและหั่นเป็นช่อๆ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ดอกกะหล่ำในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-4 ขนมปัง	250 กรัม 500 กรัม	ชั่งน้ำหนักฟักทอง แล้วนำมาล้าง จากนั้นหั่นเป็นลูกเต๋าขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ฟักทองในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-5 เนื้อปลาแซลมอนสด	250 กรัม 500 กรัม	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่มันฝรั่งในถาดและวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-6 ผลไม้ในน้ำเชื่อม	250 กรัม 500 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ผักแช่แข็งในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-7 ข้าวขาว	400 กรัม	ชั่งน้ำหนักผลไม้สด (เช่น แอปเปิ้ล แพร์ พลัม แอปปริคอต มะม่วง หรือสับปะรด) หลังจากปอกเปลือก ล้างและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ผลไม้ในถาด แล้ววางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-8 เนื้อวัวนึ่ง	250 กรัม	ใส่ข้าวในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที
1-9 เนื้อปลาแซลม่อน	250 กรัม 500 กรัม	ชั่งน้ำหนักเนื้อสับ และปั้นเป็นทรงกลม (แต่ละลูกมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 25 มม.) เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่เนื้อในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-10 เนื้ออกไก่	300 กรัม 600 กรัม	ล้างปลาและเติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่เนื้อปลาแซลมอนในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
1-11 ผักนึ่งไอน้ำ	300 กรัม 600 กรัม	ล้างอกไก่และทำรอยบากที่ผิวของไก่ เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่อกไก่ในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

2. อาหารเอเชีย

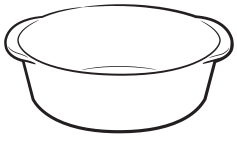
รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 โจ๊กเนื้อไก่ฉีก	650 กรัม	หั่นไก่ 150 กรัมเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาผสมกับแป้งข้าวโพดในชาม เติมน้ำ 400 มล. และน้ำสต๊อกไก่ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ส่วนผสมไก่และข้าวหุงสุก 100 กรัมในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากเสร็จแล้ว ให้คนแล้วพักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-2 ปลาเนื้อขาวนึ่ง	250 กรัม 500 กรัม	ล้างปลาคอดในน้ำเย็น โรยเกลือ 1 ช้อนชาและพริกไทยป่นเล็กน้อย ใส่ซีอิ้ว 1 ช้อนโต๊ะ และนำไปแช่เย็น 30 นาที เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง วางชิ้นปลา 4 ชิ้นให้ทั่วถาด ไม่ให้ทับกัน และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-3 เกี๊ยวนึ่ง	300 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใส่ขนมจีบแช่แข็งในถาด และวางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-4 ผักใบเขียว	125 กรัม 250 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ล้างผักใบเขียว ใส่ผักในถาด แล้ววางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-5 ไข่ตุ๋น	350 กรัม	ใส่ไข่ 3 ฟอง, น้ำ 250 มล., น้ำสต๊อกไก่, เกลือเล็กน้อย และน้ำมัน 10 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ใช้ช้อนคนช้าๆ ปิดฝา หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-6 เนื้อกุ้งนึ่ง	300 กรัม	เติมน้ำ 100 มล. ในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ล้างกุ้งสด ใส่ผักในถาด แล้ววางในหม้อแก้วสำหรับนึ่ง ปิดฝา หลังจากอบเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

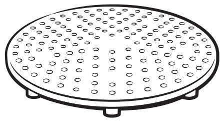
MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 43 3/2/2015 5:59:41 PM

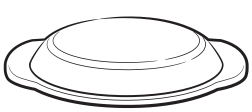
การใช้เตาอบ

คู่มือการอบอาหารของหม้อแก้วสำหรับนึ่ง

หม้อแก้วสำหรับนึ่งใช้หลักการนึ่งด้วยไอน้ำ ออกแบบมาสำหรับการอบอาหารได้รวดเร็ว ดีต่อสุขภาพในเตาไมโครเวฟ Samsung ของคุณ
อุปกรณ์เสริมนี้เหมาะสำหรับการหุงข้าว พาสต้า ผัก ฯลฯ ได้รวดเร็วและรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้
ชุดหม้อแก้วสำหรับนึ่งไมโครเวฟประกอบด้วย 3 ส่วน:


หม้อ


จานซิลิคอน


ฝาปิด

ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถทนความร้อนได้ตั้งแต่ -20 °C ถึง 200 °C

เหมาะสำหรับการเก็บในช่องแช่แข็ง และสามารถใช้แยกกันหรือใช้ร่วมกันได้

เงื่อนไขของการใช้งาน:

☛ ข้อมูลสำคัญ

ห้ามใช้:

- ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกหรือวางบนบริเวณที่เปียกน้ำเมื่อแก้วมีความร้อนสูง
- วางบนไฟโดยตรง

☛ ข้อมูลสำคัญ

ล้างทุกส่วนให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานก่อนที่จะใช้ครั้งแรก

☛ ข้อมูลสำคัญ

หากต้องการดูการอบอัตโนมัติ โปรดดูที่หน้า "การใช้คุณสมบัตินึ่ง"

☛ ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อยกหม้อแก้วสำหรับนึ่งออก เนื่องจากที่จับจะร้อนมาก โปรดใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ

☛ ข้อมูลสำคัญ

เมื่ออบเสร็จสิ้นแล้ว หม้อแก้วสำหรับนึ่งจะมีไอน้ำอัดอยู่ภายใน ซึ่งอาจทำให้ลวกมือ โปรดอย่ายื่นใบหน้าเข้าใกล้อุปกรณ์ และโปรดใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเมื่อยกฝาออก

การบำรุงรักษา:

☛ ข้อมูลสำคัญ

คุณสามารถล้างหม้อนึ่งในเครื่องล้างจาน

☛ ข้อมูลสำคัญ

เมื่อล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นใยขัด

☛ ข้อมูลสำคัญ

อาหารบางอย่าง (เช่น มะเขือเทศ) อาจทำให้พลาสติกสีเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่ข้อผิดพลาดของการผลิต

การใช้คุณสมบัติอุ่นจาน

คุณสามารถรับประทานขณะจานอุ่นพอดีได้ด้วยการใช้คุณสมบัติอุ่นจาน ใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่ออุ่นจานให้ร้อนหรือให้มีอุณหภูมิกำลังพอดี คุณสามารถเลือกอุณหภูมิในการอุ่นได้ว่าจะให้ร้อนหรืออุ่นด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**

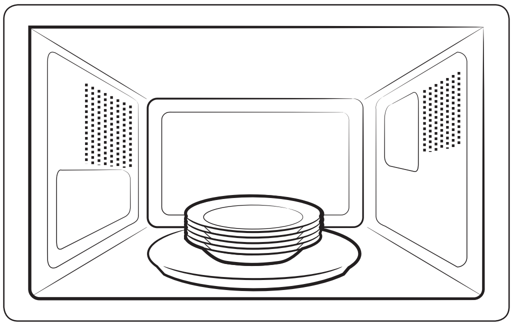
(โปรดดูคำแนะนำในหน้าก่อน)

1. ร้อน

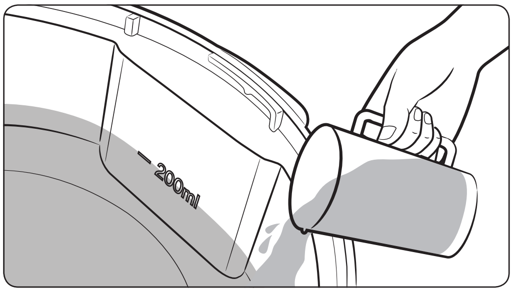
2. อุ่น

เมนูแนะนำ

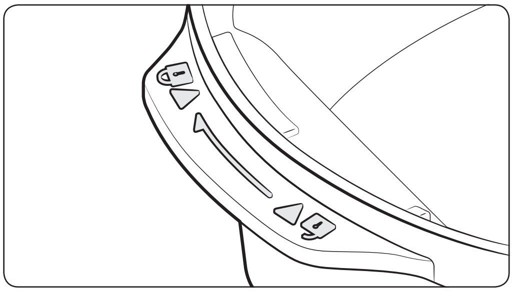
ร้อน	ลาซาญญ่า, ซุป, กราแตง, อาหารอบหม้อดิน, พิซซ่า, สเต๊ก (สุก), เบคอน, อาหารประเภทปลา, เค้กเนื้อแห้ง
อุ่น	พาย ขนมปัง เมนูไข่ สเต๊ก (สุกน้อยหรือสุกปานกลาง)



1. วางจานที่กึ่งกลางของจานหมุน
(จำนวนจานสูงสุด : 5 ชิ้น)



2. เติมน้ำตามเส้นบอก (ระดับน้ำ) ภายในอ่างสำหรับอุ่นจาน
(เส้นมีปริมาณประมาณ 200 มล.)

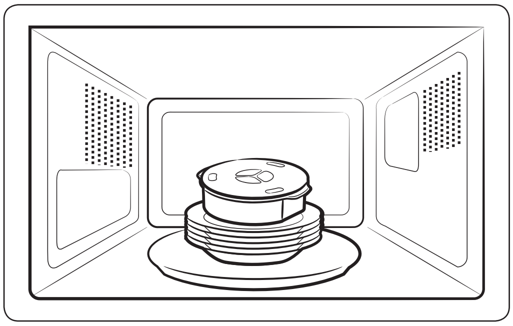


3. ใช้ฝาปิดอ่างสำหรับอุ่นจาน แล้วหมุนไปที่ “ล็อค”

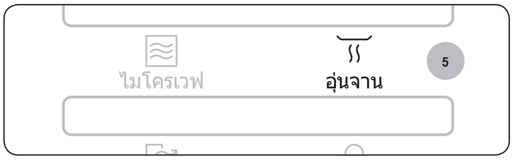
การใช้เตาอบ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 45 3/2/2015 5:59:42 PM

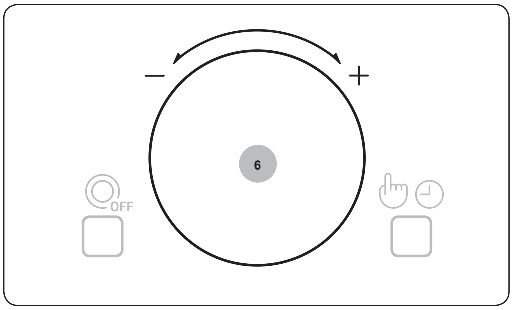
การใช้เตาอบ



4. วางอ่างสำหรับอุ่นจานบนจาน



5. กดปุ่ม**อุ่นจาน**



6. เลือก แบบร้อน และ แบบอุ่น ด้วยการหมุน **ปุ่มบิด**

1 - แบบร้อน

2 - แบบอุ่น

7. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

☛ **ข้อมูลสำคัญ**

น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

☛ **ข้อมูลสำคัญ**

ห้ามใช้อ่างสำหรับอุ่นจานสำหรับการอบอาหาร อ่างสำหรับอุ่นจานสามารถใช้ในโหมดอุ่นจานเท่านั้น

☛ **ข้อมูลสำคัญ**

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

☛ **ข้อมูลสำคัญ**

ห้ามใช้ฟังก์ชั่นนี้ถ้าไม่มีน้ำ

☛ **ข้อมูลสำคัญ**

ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเมื่อยกจานและอ่างสำหรับอุ่นจานออก

☛ **ข้อมูลสำคัญ**

ห้ามใช้โหมดไมโครเวฟ**ย่าง**และ**การจัดกลุ่ม**กับอ่างสำหรับอุ่นจาน
ต้องใช้กับฟังก์ชั่นอุ่นจานในโหมดอุ่นเท่านั้น

โหมดการทำงาน	อุ่นจาน	ไมโครเวฟ
อ่างสำหรับอุ่นจาน	O	X

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการปรุงอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา

ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

กดปุ่ม**กำจัดกลิ่น**หลังจากทำความสะอาดเสร็จ เมื่อคุณกดปุ่มกำจัดกลิ่นการทำงานจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ เมื่อทำงานเสร็จ เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง

หมายเหตุ

เวลาในการขจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 นาที เมื่อกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

หมายเหตุ

เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 15 นาที

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 47 3/2/2015 5:59:43 PM

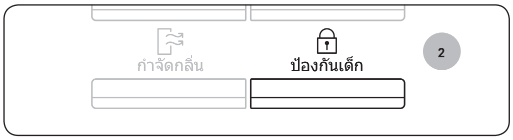
การใช้เตาอบ

การใช้ฟังก์ชั่นล็อคป้องกันเด็ก

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

1. กดปุ่ม**ป้องกันเด็ก**เป็นเวลา 3 วินาที

   ผลลัพธ์:
   - เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
   - จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”



2. หากต้องการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม**ป้องกันเด็ก**เป็นเวลา 3 วินาที

   ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

การใช้คุณสมบัติเปิด/ปิดจานหมุน

ปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน (เฉพาะการปรุงอาหารด้วยตนเองเท่านั้น)

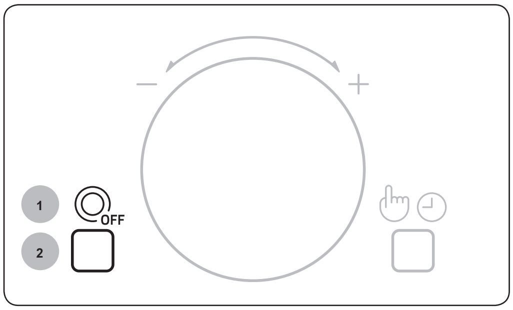
ข้อมูลสำคัญ

ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง

คำเตือน

ห้ามอบจานหมุนเปล่าๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา

สาเหตุ: อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง



1. กดปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**

   ผลลัพธ์: จานหมุนจะไม่ทำงาน

2. ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**อีกครั้ง

   ผลลัพธ์: จานหมุนจะกลับมาทำงาน

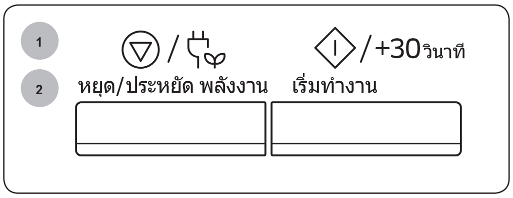
หมายเหตุ

ปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**จะสามารถใช้ได้เฉพาะในระหว่างการอบเท่านั้น

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 48 3/2/2015 5:59:43 PM

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**พร้อมกัน

   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน

2. ในการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**พร้อมกันอีกครั้ง

   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	ความคิดเห็น
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล		อาจเกิดประกายไฟ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 50 3/2/2015 5:59:43 PM

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	ความคิดเห็น
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ ✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง ✗ : ไม่ปลอดภัย

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 51 3/2/2015 5:59:43 PM

การแก้ไขปัญหา

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ทั่วไป		
กดปุ่มไม่ลง	อาจมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ระหว่างปุ่ม	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
	สำหรับรุ่นหน้าจอสัมผัส: มีน้ำอยู่บนพื้นผิวด้านนอก	ให้เช็ดน้ำออกจากพื้นผิวด้านนอก
	มีการเปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก	ปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก
เวลาไม่ปรากฏบนจอแสดงผล	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ตั้งค่าฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน) เอาไว้	ปิดฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน)
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
	มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่กลไกการเปิดประตูเพื่อความปลอดภัย	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
เตาอบหยุดทำงานในขณะปรุงอาหาร	ผู้ใช้เปิดประตูเพื่อกลับด้านอาหาร	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม**เริ่ม**ทำงานอีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
ไฟดับในระหว่างการปรุงอาหาร	ใช้เตาอบต่อเนื่องเป็นเวลานาน	หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน ให้ทิ้งเตาอบไว้สักครู่เพื่อให้เย็นตัว
	พัดลมระบายความร้อนไม่ทำงาน	ฟังเสียงของพัดลมระบายความร้อน
	พยายามใช้งานเตาอบในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านใน	วางอาหารในเตาอบ
	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ	มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีการใช้ปลั๊กไฟจำนวนมากในเต้ารับเดียวกัน	โปรดใช้เต้ารับเฉพาะสำหรับเตาอบเท่านั้น
ไม่มีไฟเข้าเตาอบ	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 52 3/2/2015 5:59:43 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
มีเสียงแตกในระหว่างการทำงาน และเตาอบไม่ทำงาน	การปรุงอาหารที่อยู่ในซีลหรือใช้ภาชนะที่มีฝาปิดอาจทำให้เกิดเสียงแตก	ห้ามใช้ภาชนะที่มีซีลเนื่องจากอาจไหม้ในระหว่างการปรุงอาหารเนื่องจากอาหารเกิดการขยายตัว
พื้นผิวภายนอกเตาอบร้อนเกินไปในระหว่างการใช้งาน	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ	เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีวัตถุวางอยู่ด้านบนเตาอบ	นำวัตถุทั้งหมดที่วางอยู่บนเตาอบออกไป
เปิดประตูไม่สะดวก	มีอาหารตกค้างอยู่ระหว่างประตูและภายในเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบ แล้วเปิดประตู
เตาอบไม่ร้อน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ร้อนเพียงนิดเดียวหรือร้อนช้า	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นอุ่นไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 53 3/2/2015 5:59:44 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ฟังก์ชั่นละลายไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ไฟด้านในมีแสงน้อยหรือไม่ติดเลย	เปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลานาน	ไฟด้านในอาจปิดโดยอัตโนมัติเมื่อใช้ฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน) ปิดประตูแล้วเปิดอีกครั้ง หรือกดปุ่ม**ยกเลิก**
	มีสิ่งแปลกปลอมเกาะตัวอยู่ที่ไฟด้านใน	ทำความสะอาดด้านในเตาอบแล้วตรวจสอบอีกครั้ง
มีเสียบบี๊ปในระหว่างการปรุงอาหาร	ถ้าใช้ฟังก์ชั่นปรุงอาหารอัตโนมัติ เสียงสัญญาณจะเตือนว่าได้เวลากลับด้านอาหารในระหว่างการทำละลาย	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม**เริ่มทำ**งานอีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
เตาอบเอียง	ติดตั้งเตาอบในผิวพื้นที่ไม่เรียบเสมอกัน	โปรดติดตั้งเตาอบบนพื้นผิวที่ราบเรียบและมั่นคง
เกิดประกายไฟในระหว่างการปรุงอาหาร	มีการใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในระหว่างการใช้เตาอบ/ทำละลาย	โปรดอย่าใช้พลาสติกที่เป็นโลหะ
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ เตาอบเริ่มต้นทำงานทันที	ประตูปิดไม่สนิท	ปิดประตูและตรวจสอบอีกครั้ง
มีกระแสไฟออกมาจากเตาอบ	ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าไม่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง	โปรดตรวจสอบว่ามีการลงกราวด์ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่
มีน้ำหยด	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีไอน้ำออกมาจากช่องที่ประตู	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีน้ำอยู่ในเตาอบ	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 54 3/2/2015 5:59:44 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ความสว่างภายในเตาอบมีการเปลี่ยนแปลง	ความสว่างจะเปลี่ยนไปโดยขึ้นอยู่การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าตามฟังก์ชั่น	การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าในระหว่างการปรุงอาหารไม่ใช่การทำงานผิดปกติ กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แต่พัดลมระบายอาหารยังทำงานอยู่	ในการระบายอาหารให้กับเตาอบ พัดลมระบายอากาศจะยังคงทำงานต่อเนื่องอีกประมาณ 3 นาทีหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
การกดปุ่ม**+30วินาที**ทำให้เตาอบทำงาน	กรณีนี้เกิดขึ้นเมื่อเตาอบไม่ได้ใช้งานอยู่	เตาอบไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ทำงานด้วยการกดปุ่ม**+30วินาที**เมื่อไม่มีการใช้งานอยู่
จานหมุน		
ในขณะหมุน จานหมุนออกมานอกที่ติดตั้งหรือหยุดหมุน	ไม่มีวงแหวนหรือวงแหวนติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งวงแหวนแล้วลองอีกครั้ง
จานหมุนทำงานช้าในระหว่างการหมุน	ติดตั้งวงแวนไม่ถูกต้อง มีอาหารมากเกินไป หรือภาชนะใหญ่เกินไปและสัมผัสที่ด้านในของไมโครเวฟ	ปรับปริมาณอาหารและอย่าใช้ภาชนะที่ใหญ่เกินไป
จานหมุนส่งเสียงดังในขณะหมุน	มีอาหารตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบ	นำอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบออก
อบ		
ฉันได้ยินเสียงน้ำเดือดในระหว่างอบอาหารด้วยแรงดันไอน้ำ	น้ำร้อนโดยใช้เครื่องทำความร้อนระบบไอน้ำ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
มีเสียงผิดปกติเมื่อฉันหยุดอบอาหารด้วยแรงดันไอน้ำ	น้ำจะถูกปล่อยออกจากภายในเครื่องทำความร้อนระบบไอน้ำหลังจากอบอาหารด้วยแรงดันไอน้ำเสร็จแล้ว	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ไม่มีไอน้ำออกมา	ไม่ได้ติดตั้งถังจ่ายน้ำ	ตรวจสอบว่าติดตั้งถังจ่ายน้ำถูกต้องหรือไม่
	ไม่มีน้ำในถังจ่ายน้ำ	ใส่น้ำในถังแล้วลองอีกครั้ง

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 55 3/2/2015 5:59:44 PM

รหัสข้อมูล

รหัสข้อมูล	สาเหตุ	การดำเนินการ
C-d0	มีการกดปุ่มควบคุมนานกว่า 10 วินาที	ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบ ๆ ปุ่มหรือไม่ ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีกครั้ง ให้ปิดเตาอบไมโครเวฟนานกว่า 30 วินาที แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน

หมายเหตุ

ถ้าคำแนะนำใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้านคุณ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 56 3/2/2015 5:59:44 PM

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MS28J5255**
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz AC
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ	 1500 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 1000 วัตต์ - 7 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก (รวมที่จับ) ช่องของเตาอบ	 517 x 297 x 428 มม. 357 x 255 x 357 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 14.5 กก. โดยประมาณ

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 57 3/2/2015 5:59:44 PM

บันทึก

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_TH.indd 58 3/2/2015 5:59:44 PM

บันทึก

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04333N-00

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 60 3/2/2015 5:59:33 PM

Microwave Oven

User manual

MS28J5255**

SAMSUNG

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 1 3/2/2015 5:59:33 PM

Contents

Using this user manual	**4**
The following symbols are used in this User Manual:	4
Safety instructions	**5**
Important safety instructions	5
Installation	**14**
Accessories	14
Installation site	16
Turntable	16
Maintenance	**17**
Cleaning	17
Replacement (repair)	18
Care against an extended period of disuse	18
Quick look-up guide	**19**
Oven features	**20**
Oven	20
Control panel	21
Oven use	**22**
How a microwave oven works	22
Checking that your oven is operating correctly	23
Cooking/Reheating	24
Setting the time	25
Power levels and time variations	26
Adjusting the cooking time	26
Stopping the cooking	27
Setting the energy save mode	27
Using the thai menu features	28
Using the healthy cooking features	36
Using the power defrost features	39
Using the healthy steam features	41
Glass steamer cooking guide	44
Using the plate warming features	45
Using the deodorisation features	47
Using the child lock features	48

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 2 3/2/2015 5:59:33 PM

Using the turntable on/off features 48
Switching the beeper off 49

Cookware guide 50

Troubleshooting 52

Troubleshooting 52
Information code 56

Technical specifications 57

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 3 3/2/2015 5:59:33 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 4 3/2/2015 5:59:33 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 5 3/2/2015 5:59:33 PM

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 6 3/2/2015 5:59:33 PM

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 7 3/2/2015 5:59:33 PM

Safety instructions

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 8 3/2/2015 5:59:33 PM

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 9 3/2/2015 5:59:33 PM

Safety instructions

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 10 3/2/2015 5:59:33 PM

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 11 3/2/2015 5:59:34 PM

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- **1)** door (bent)
- **2)** door hinges (broken or loose)
- **3)** door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 12 3/2/2015 5:59:34 PM

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

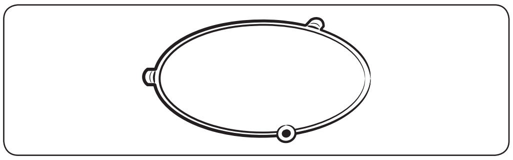
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 13 3/2/2015 5:59:34 PM

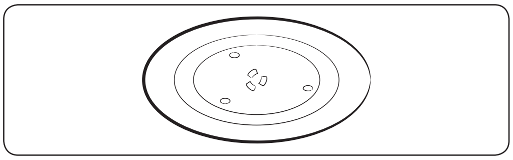
Installation

Accessories

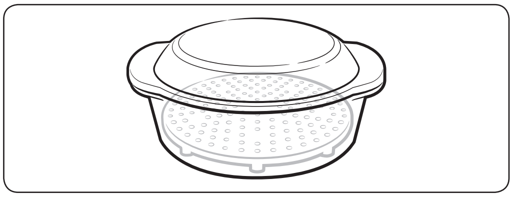
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.

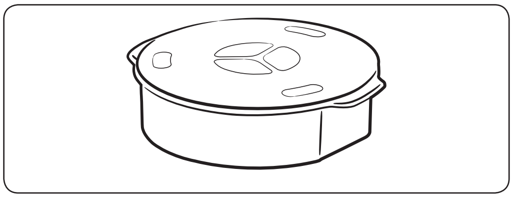


02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 Glass steamer see page 44.
Purpose: The glass steamer when using healthy steam function.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 14 3/2/2015 5:59:34 PM



04 Plate warming bowl see page 45 to 47.

Purpose: The plate warming bowl when using the plate warming function in warming mode.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warming bowl. Only use for plate warming function.

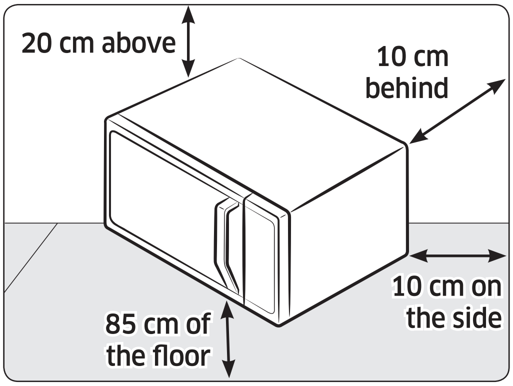
Operation Mode	Plate Warming	MW
Plate warming bowl	O	X

Installation

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 15 3/2/2015 5:59:34 PM

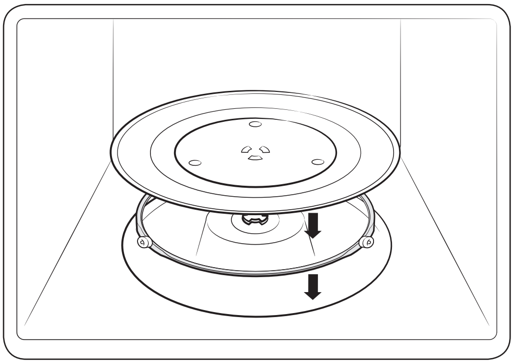
Installation

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 16 3/2/2015 5:59:34 PM

Maintenance

Cleaning

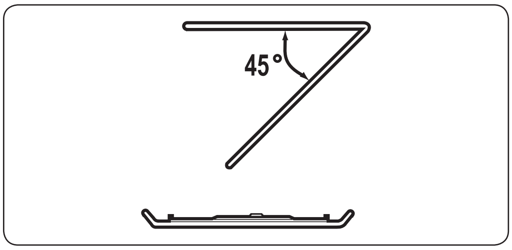
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

Maintenance

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 17 3/2/2015 5:59:35 PM

Maintenance

⚠ **CAUTION**

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ **WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

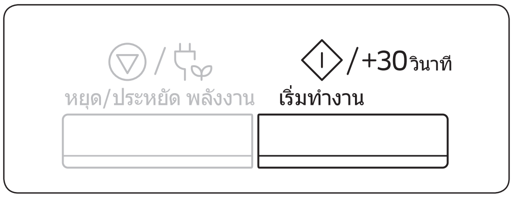
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 18 3/2/2015 5:59:35 PM

Quick look-up guide

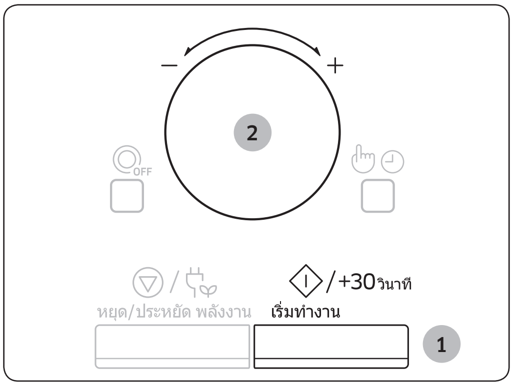


If you want to cook some food.

Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



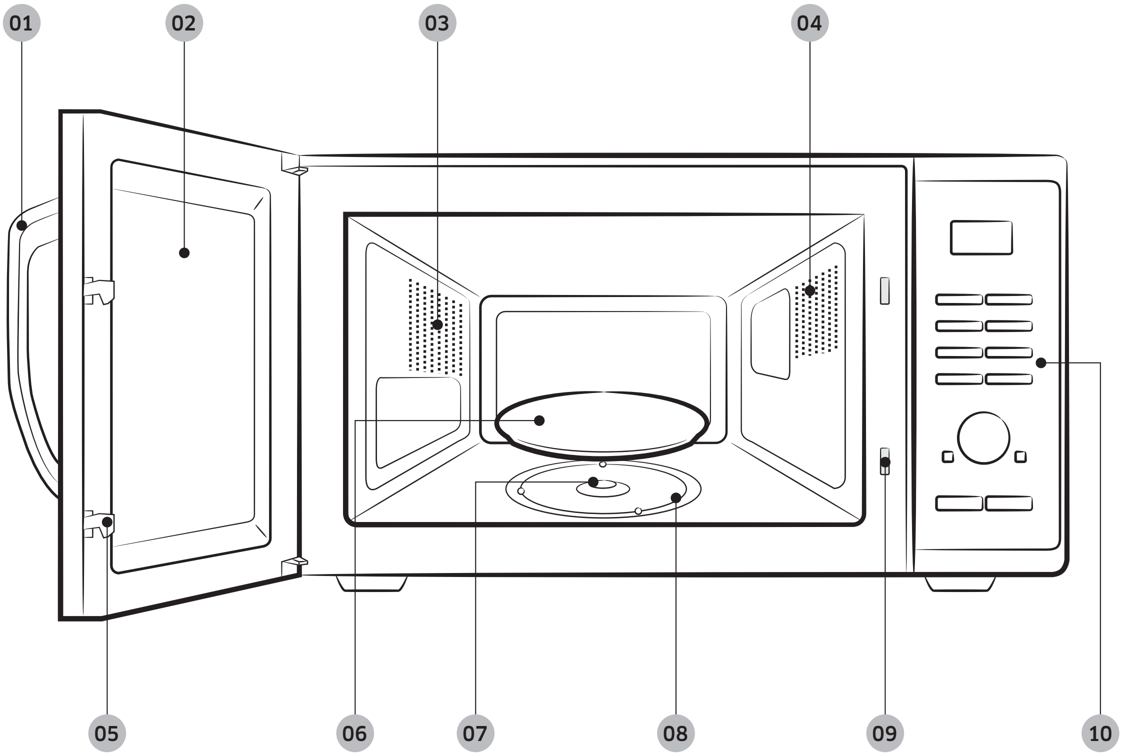
If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 19 3/2/2015 5:59:35 PM

Oven features

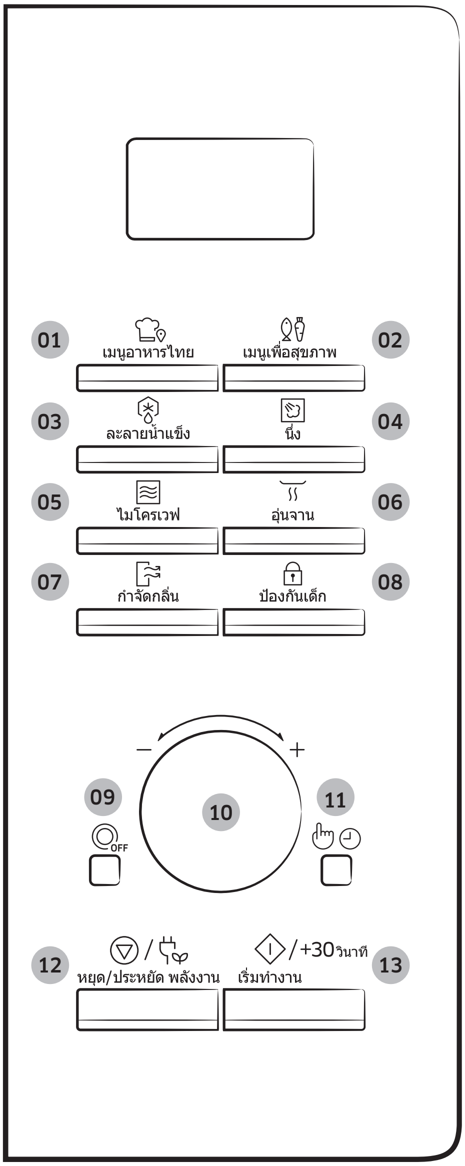
Oven



01	Door handle	**04**	Light	**07**	Coupler
02	Door	**05**	Door latches	**08**	Roller ring
03	Ventilation holes	**06**	Turntable	**09**	Safety interlock holes
				10	Control panel

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 20 3/2/2015 5:59:35 PM

Control panel



01 Thai Menu Button

02 Healthy Cooking Button

03 Power Defrost Button

04 Healthy Steam Button

05 Microwave Button

06 Plate Warming Button

07 Deodorisation Button

08 Child Lock Button

09 Turntable On/Off Button

10 Dial Knob (Weight/Serving/Time)

11 Select/Clock Button

12 Stop/Eco Button

13 Start/+30s Button

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 21 3/2/2015 5:59:36 PM

Oven use

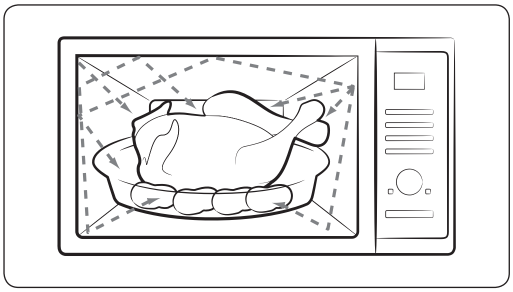
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

☛ **IMPORTANT**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 22 3/2/2015 5:59:36 PM

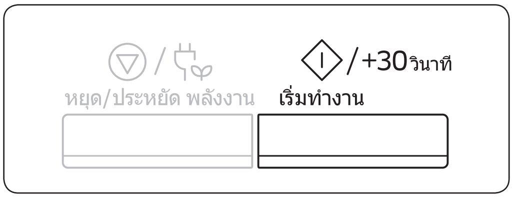
Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 52 to 55.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 1000 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 23 3/2/2015 5:59:36 PM

Oven use

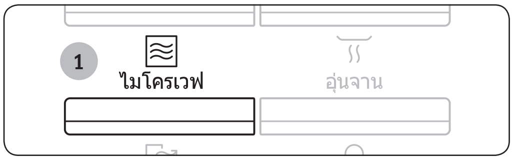
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

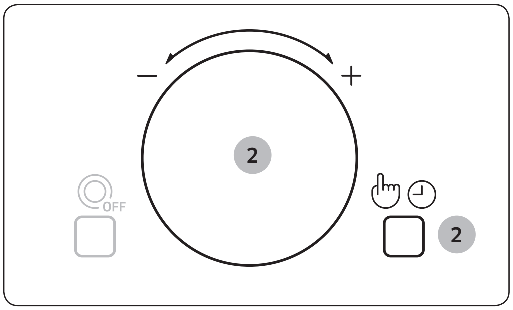
☛ IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

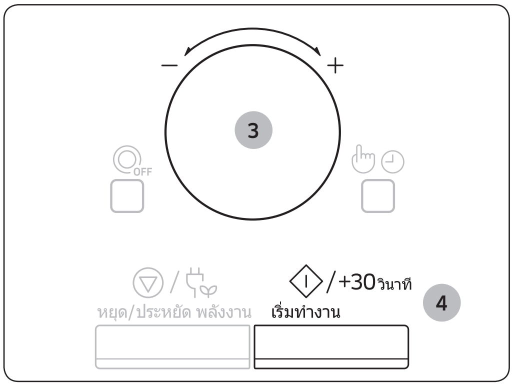
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.
<u>**Result:**</u> The 1000 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
(microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
<u>**Result:**</u> The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 24 3/2/2015 5:59:36 PM

Setting the time

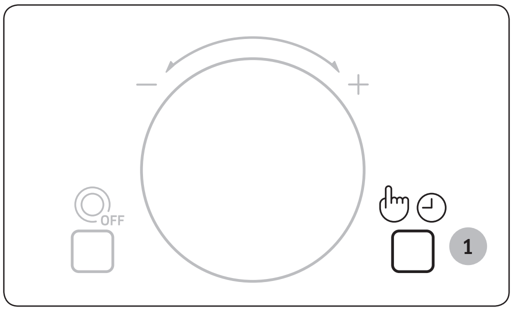
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

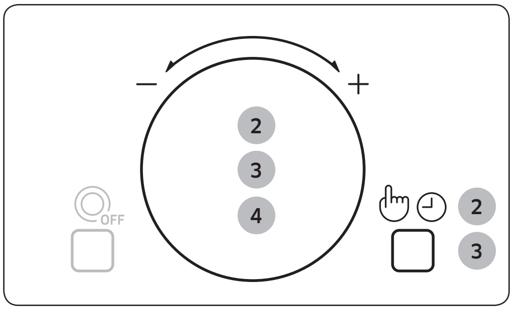
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



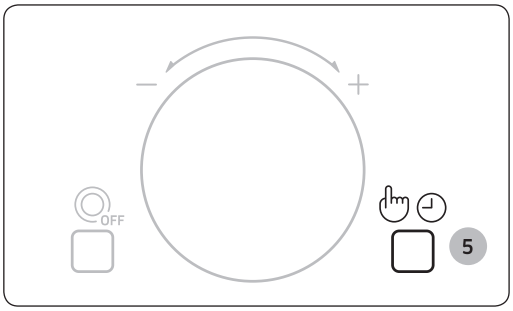
1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.

4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

<u>**Result:**</u> The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 25 3/2/2015 5:59:36 PM

Oven use

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
FULL	100 %	1000 W
HIGH	85 %	850 W
MEDIUM HIGH	60 %	600 W
MEDIUM	45 %	450 W
MEDIUM LOW	30 %	300 W
DEFROST	18 %	180 W
LOW/KEEP WARM	10 %	100 W

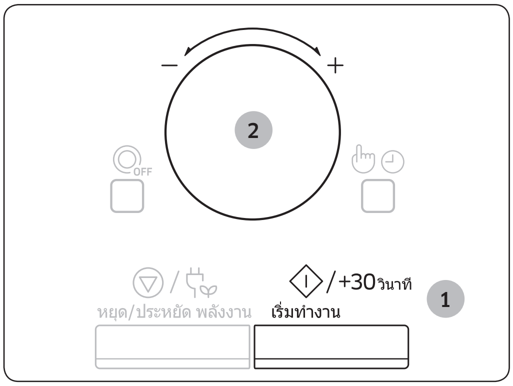
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1.

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2.

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 26 3/2/2015 5:59:37 PM

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.

- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 27 3/2/2015 5:59:37 PM

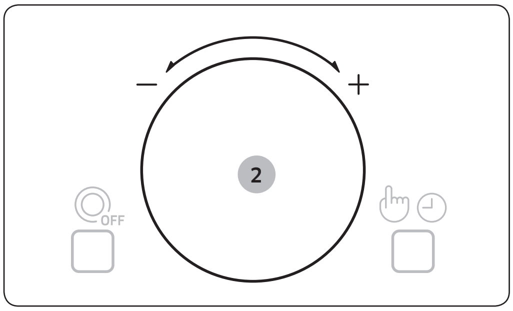
Oven use

Using the thai menu features

The 30 **Thai Menu** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Thai Menu** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.

3. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe

The following table presents the **Thai Menu** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
1 Steamed Vegetables Four	3-4 person	Lettuce - 100 g, Shiitake Mushroom - 10 pieces, Kailan - 5 pieces, Baby corn - 6 pieces, Water - ½ tbs, Essence of Chicken 70 ml - 1 bottle, Oyster sauce - 2 tbs, Sugar - ½ ts, Sesame oil - ⅛ ts, Chinese liquor - 1 ts, Hong Kong tapioca flour - 1 tbs, White pepper - ½ ts
		Wash and chop vegetables in bowl. Wrap it with cling film and put it and cook. When the beep, mix remaining ingredients together and put on vegetables in oven and press start. Serve.
2 Poached Eggs with Soybean Milk	2 person	Egg - 4, Ginkgo - ½ cup, Imitation crab - 4 pieces, Seasoning powder - 1 ts, Soybean milk - 1½-2 cup, Pepper - ¼ ts
		Mix egg and soybean milk and filter. Add ingredients and take to a bowl. Put it and cook. After cooking, decorate by imitation crab and ginkgo.
3 Seafood Chili with Boiled Egg	2 person	Chopped seafood - 1½ cup, Fresh bird chili - 20, Garlic - 5 pieces, Shallot - ½ cup, Shredded lemongrass - ½ cup, Shrimp paste - 1 tbs, Palm sugar - 2 ts, Lime - 2 tbs, Egg - 2
		Put shrimps and squids in oven and cook at 900 W for 2 minutes. Crush fresh bird chili, garlic for crushingly and add palm sugar, lime juice to admix Shredded lemongrass, shallots and boiled seafood. Put egg in a bowl, add water and salt. Put them in oven and cook. Serve.
4 Steamed Shrimp with Fresh Milk and Shiitake Mushroom	2 person	River shrimps - 3-5, egg - 1, Fresh milk - ½ cup, Salt - ¼ ts, Curry powder - ½ ts, Pepper - ½ ts, Shiitake Mushroom - 4, Chopped celery - ½ cup, Lime
		Wash shrimp, cut both shell of shrimp from head to tail. Sorted shrimp into a container. Mix shiitake mushroom, celery, fresh milk, egg, curry powder, Salt, and pepper together. Put them in oven and cook. Serve.
5 Spicy Minced Pork Salad	2 person	Minced pork - 250 g, Pork liver - 100 g, Mint leaves - ½ cup, Chopped shallots - ½ cup, Shredded spring onion - 3 tbs, Cayenne - ½ tbs, Sugar - ½ tbs, Water or Soup stock - ½ cup, lime juice - 3 tbs, Fish sauce - 1 tbs, Roasted rice - 2 tbs
		Put minced pork, liver pork in a bowl and add water. Put them in oven and cook. After cooking, add shallot, spring onion, and mint leaves. Flavored with lime juice, fish sauce, roasted rice, cayenne and sugar together. Serve.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 29 3/2/2015 5:59:37 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
6 Boiled Pork with Lime, Garlic and Chili Sauce (Moo Ma-Nao)	2 person	Pork sirloin - 200 g, Sliced lime - 5 pieces, Green-red bird chili - 15, garlic - 2 tbs, Sugar - 1 tbs, Fish sauce - 1 tbs, lime juice - 3 tbs, Shredded kale - 1 cup, Shredded Cabbage - 1 cup
		Wash and slice pork with water. Put it in oven and cook. When the beep, add spicy sauce on the food and press start. After cooking, put kale, shredded cabbage on the pork. Serve. **Spicy sauce** Crush bird chili and garlic together. Mix sugar, fish sauce, lime juice with it.
7 Shrimp Potted with Vermicelli	2 person	Banana shrimp - 3-4, Bacon - 4 pieces, Fresh vermicelli or soak - 200 g, Pepper seed - 1 ts, Crushed garlic - ¼ cup, Sliced old ginger - 4 pieces, Oyster sauce - 2 tbs, White soy sauce - ½ tbs, Sugar - ½ tbs, Sesame oil - ½ ts, Chopped celery - ½ cup
		Mix Oyster oil, White soy sauce, sugar, and sesame oil together. Mash to shrimp and vermicelli, celery, pepper seed, ginger, and crushed garlic. Add bacon and combine all ingredients in bowl. Put them in oven and cook. When the beep, mash again and press start. Serve.
8 Fried Vermicelli	2 person	Vermicelli - 150 g, Chopped cabbage - 1 cup, Chopped carrot - 1 cup, Shredded shiitake Mushroom - 1 cup, Oyster sauce - 2 tbs, Mushroom soy sauce - 1 tbs, Sugar - ½ ts, Soup stock - 2 tbs, Pepper - ½ ts, Oil - 2 tbs
		Chop all vegetable in a bowl, wrap and put in oven and cook. When the beep, mix oyster oil, White soy sauce, soup stock, oil together and mash to vermicelli, cooked vegetable. Put them in oven and press start. Serve.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 30 3/2/2015 5:59:37 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
9 Minced Pork Noodles	3 person	Wide rice noodles - 400 g, Minced pork - 200 g, Seasoning sauce - 2 tbs, Cayenne marinated pork - ½ ts, Oyster sauce - 1 tbs, Diced onion - ½ cup, Diced tomato - 2 cup, Chopped baby corn - ½ cup, Chopped garlic - 1 tbs, White soy sauce - 2 tbs, Sugar - 1 tbs, Tomato sauce - ¼ cup, Pepper - 1½ ts, Hong Kong tapioca flour - 2 tbs, Soup stock - 1 cup, Oil - 2 tbs, Black soy sauce - 1 tbs, Lettuce for decoration
		Mash wide rice noodles and black soy sauce together. Put them in oven and cook. When the first beep, out of noodles and marinate pork with seasoning sauce, pepper, oyster sauce in a bowl and add oil, chopped garlic, onion, tomato, pepper and mash again. Put them in oven and press start. When the second beep, add white soy sauce, sugar, tomato sauce and mix Hong Kong tapioca flour with water. Put all ingredients in oven and press start. Serve with lettuce.
10 Winged Bean Salad	2 person	shredded winged Bean - 150 g, shrimp - 6, Minced pork - 100 g, Shredded bird chili - 15, Chili sauce - 2 tbs, lime - 2 tbs, Fish sauce - 1 tbs, Palm sugar - 1 tbs, Fried peanut - 2 tbs, Fried shallots - ¼ tbs, Fried bird chili - 7, Elite - 2 tbs, Egg - 2
		Put winged bean in oven and cook. When the first beep, out of bean and put egg with Salt in oven and press start. When the second beep, out of egg and put bird chili with oil in oven and press start. When the third beep, out of bird chili and put shallot with oil in oven and press start. After cooking, mix palm sugar, Fish sauce, lime juice, chili sauce, and bird chili together. Before serve, mix all ingredients together.
11 Spicy Spaghetti	2 person	Boiled spaghetti - 100 g, Minced beef - 200 g, Garlic - 10 pieces, Bird chili - 15, Green pepper - 4, Holy basil - 1 cup, Seasoning sauce - 1 tbs, Sugar - 1 ts, Oyster sauce - 1 tbs
		Chopped chili and garlic together and mash with minced beef. Put in oven and cook. When the first beep, add fish sauce, seasoning sauce, sugar, oyster sauce and put them in oven and press start. When the second beep, add spaghetti, green pepper, holy basil to mash and put them in oven and press start. Serve.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 31 3/2/2015 5:59:37 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
12 Baked Rice with Taro	2 person	Jasmine rice - 2 cup, Pork shoulder - 1 cup, Chinese sausage - ½ cup, Chopped garlic - 1 tbs, Diced taro - ½ cup, Diced carrot - 2 tbs, String bean - 1 tbs, Corn - 1 tbs, Dried shiitake mushroom - 5, White soy sauce - 2 tbs, Sugar - 2 ts, Oyster sauce - 1 tbs, Pepper - 1 ts, Oil - 2 tbs
		Mash garlic, pork shoulder, Chinese sausage with oil. Put them in oven and cook. When the beep, add remaining ingredients and put them in oven and press start. Serve.
13 Fried Rice Noodles with Crab	2 person	Soaked rice noodles - 150 g, Crab - 200 g, Chopped garlic - 1 tbs, Chopped ginger - ½ tbs, Shiitake mushroom - 10, Sliced onion - ½ cup., Shredded cabbage - 1 cup, Cut Chinese chives - ½ cup, Cut spring onion - 1 cup, Chinese liquor - ½ tbs, White soy sauce - 1 tbs, Oyster sauce - 2 tbs, Seasoning sauce - 1 tbs, Sweet black soy sauce - ½ tbs, Oil
		Mix crab and chopped ginger, chopper garlic and oil together. Put them in oven and cook. When the beep, add noodles and vegetable, seasoning and mash together. Put them in oven and press start. Serve.
14 Macaroni with Meat Sauce	2 person	Boil macaroni - 150 g, Pepper - ½ ts, Minced beef - 200 g, Olive oil - 1 tbs, Onion - ½ cup, Carrot - ½ cup, Sallary head - 2 tbs, Bay leaf - 3, Diced tomato - 1 cup, Salt - ½ ts, Tomato paste - 2 tbs, Sugar - ½ tbs, Chopped parsley - 1½ tbs
		Mix minced beef and oil together, put them in oven and cook. When the beep, add onion, carrot, Sallary, tomato, bay leaf and seasoning with sugar, salt, tomato paste. Put them in oven and press cook. After cooking, mash macaroni and parmesan cheese, chopped parsley together. Serve.
15 Salmon with Lemon Sauce	2 person	Salmon - 350 g, Kaffir lime leaf - 5 leaves, Parsley - 1, Coriander - 1, lemongrass - 1, Galingale - 1, Sliced lemon - 3-4 pieces, Salt - ¼ ts **Sauce** lime juice - 2 tbs, Salt - ½ ts, Sugar - 1½ tbs, Shredded bird chili - 1 tbs, Chopped garlic - 5 pieces, Coriander - 2
		Cut salmon and dry. Put in bowl and add ginger, lemongrass, kaffir lime leaf, wrap. Put them in oven and cook. After cooking, pour sauce. Serve. **Sauce** Mix salt, sugar, lime juice together. Add shredded bird chili, shredded lemongrass, coriander.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 32 3/2/2015 5:59:38 PM

<table>
<tr><th>Code/Food</th><th>Serving Size</th><th>Ingredients / Instructions</th></tr>
<tr><td rowspan="2">16
Fried Sweet and Sour Shrimp</td><td rowspan="2">2 person</td><td>shrimp - 10, Diced sweet peppers three colors - 1 cup, Diced pineapple - 1 cup, Diced onion - 1 cup, Cucumber - 2, Chopped garlic - 1 tbs, Sliced tomato - 1, Sugar - ½ tbs, Chili sauce - ¼ cup, Seasoning sauce - ½ tbs, Vinegar - ½ tbs, Oil - 2 tbs, Water - ¼ cup</td></tr>
<tr><td>Mix shrimp, garlic, and oil in bowl. Put them in oven and cook. When the beep, add vegetable, seasoning together and put them in oven and press start. Serve.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">17
Steamed Fish with Soy Sauce</td><td rowspan="2">2 person</td><td>Snapper - 400 g, Streaky pork - ½ cup, Pickled plum - 2, Sliced chili spur pepper - 1, Shredded young fresh ginger - 1 cup, Cut line shiitake mushrooms - ½ cup, Chopped celery - 2, White soy sauce - 1 tbs, Sugar - 1 tbs, Soup stock - ½ cup</td></tr>
<tr><td>Wash snapper and drying. Put streaky pork and snapper in bowl. Wrap and Put it and cook. When the beep, mix remaining ingredients together. Put in oven and press start. After cooking, pour sauce on snapper. Serve.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">18
Fish Soup with Ginger</td><td rowspan="2">2 person</td><td>Fresh mackerel - 4, Shallots - 10, Shrimp paste - 1 tbs, Pepper seed - ½ ts, Shredded ginger - ½ cup, Tamarind juice - ½ cup, Fish sauce - ½ tbs, Bean paste - 1 tbs, Chopped spring onion - ½ cup, Water - 2 cup</td></tr>
<tr><td>Crush shallot, pepper seed, ginger together, add shrimp paste. Add water and Pounded spices in bowl, Put them in oven and cook. When the beep, seasoning with tamarind juice, fish sauce, bean paste and add mackerel. Put them in oven and press start. Sprinkle with spring onion. Serve.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">19
Chicken Fried with Cashews</td><td rowspan="2">3-4 person</td><td>Chicken breast - 250 g, Roasted Cashew - ½ cup, Spring onion - ¼ cup, Dried big chili - 5, Straw mushrooms - 1 cup, Onion - ½ cup, Three color Sweet peppers - ½ cup, Oyster sauce - 2 tbs, White soy sauce - 2 tbs, Sugar - 1 tbs, Sesame oil - ½ tbs, Wheat flour - 1 tbs, Pepper - ½ ts, Water - ¼ cup</td></tr>
<tr><td>Cut chicken and marinate with salt, pepper, oil. Put them in oven and cook. When the first beep, mash ingredients and put them in oven, press start. When the second beep, mix topping and sauce. Put them in oven and press start. Serve.
Topping
Mash to dried chili, roasted cashew, oil. Put them in oven and cook at 900 W for 1.30 minutes.
Sauce
Mix white soy sauce, oyster sauce, sugar, sesame oil, wheat flour, and water together. Put them in oven and cook at 900 W for 1 minute.</td></tr>
</table>

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 33 3/2/2015 5:59:38 PM

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
20 Pork Fried with Ginger	2 person	Pork - 150 g, Shredded ginger - 200 g, Chopped garlic - 1 tbs, Ear mushroom - ½ cup, Cut spring onion - ½ cup, Shredded red chilies ¼ cup, Bean paste - 1 tbs, Seasoning sauce - 1 tbs, Oyster sauce - 1 tbs, Sugar - ½ tbs, Oil - 2 tbs
		Mix garlic, pork, and oil in bowl. Put them in oven and cook. When the first beep, add ginger and remaining vegetable. Put them in oven and press start. When the second beep, mash and put them in oven and press start again. Serve with rice.
21 Pork Congee with Chitake Mushroom	1 person	Pork Congee with chitake mushroom frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. When the beep, bring out and shake a bit. Then put in oven and press start.
22 Fish Cake	2-4 person	Fish cake frozen - 1
		Rip corner of package. Put it in oven and cook. Serve immediately.
23 Rice with Sweet & Sour Soup	1 person	Rice with sweet & sour soup frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
24 Shrimp with Glass Noodles	1 person	Shrimp with glass noodles frozen - 1
		Remove sleeve and open cover for a bit. Put it in oven and cook. When the beep, bring out and shake a bit. Then put in oven and press start. Serve.
25 Pork Panang Curry with Rice	1 person	Pork panang curry with rice Frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
26 Stir Fried Chicken and Basil with Rice	1 person	Stir fried chicken and basil with rice frozen - 1
		Remove sleeve and pierce film several time. Put it in oven and cook. Serve.
27 Brown Rice & Soybean Milk	2-4 person	Soybean soak - 6 cup, Brown rice soak - 2 cup, Sugar - ½ cup, Salt - ½ tsp., Water - 5 cup, Pandan leaf - 1, Redbean or jelly for serving
		Soak soybean & brown rice in hot water for 3-5 hours and Blend with 5 cup of water. Filter grounds, pour in bowl with pandan leaf, sugar salt. Put them in oven and cook. After cooking, serve hot with red bean or other grain.

Code/Food	Serving Size	Ingredients / Instructions
28 Spicy Hot Choco	4 person	Milk - 3 cup, Sugar - ½ cup, Coco powder - 2-3, Ground cinnamon - ½ tbps
		Mix 1 cup of milk with other ingredients. Put them in oven and cook. When the beep, pour remaining milk and press start. Serve.
29 Lemon Grass Punch	3-4 person	Whole lemon grass - 10, Pineapple juice - ⅔ cup, slide of ginger - 4, Honey - ¼ cup, Water - 3 cup
		Cut and smash lemon grass bring to boil with ginger in water. Put them in oven and cook. After cooking, mix all together. Serve with ice.
30 Mint Tea with Lemon	3-4 person	Mint leaf - 1 cup, Brown sugar - ½ cup, Lemon juice with lemon pieces - 2 tbps, Water - 4 cup
		Put mint leaf with water in oven and cook. After cooking, mix with brown sugar and lemon juice. Serve hot.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 35 3/2/2015 5:59:38 PM

Oven use

Using the healthy cooking features

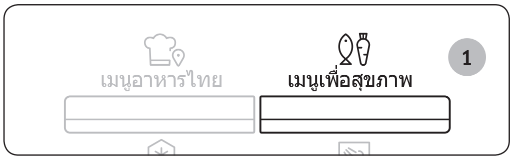
The **Healthy Cooking** features has 11 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

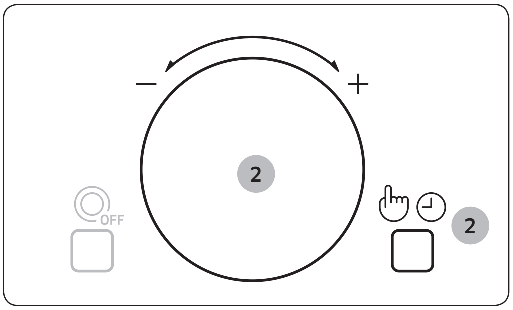
☛ IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

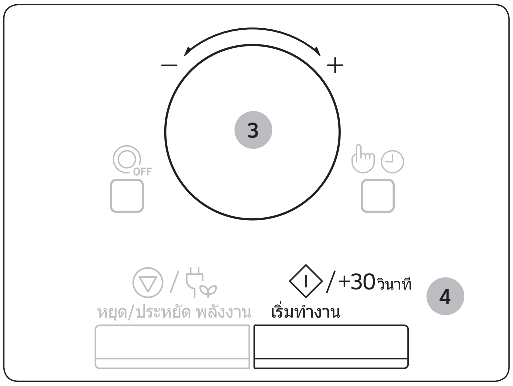
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Healthy cooking** button.



2. Select the Vegetable & Grain or Poultry & Fish by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
   1 - Vegetable & Grain
   2 - Poultry & Fish



3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 36 3/2/2015 5:59:38 PM

The following table presents quantities and appropriate instructions about 11 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Vegetable & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Brown Rice (Parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 37 3/2/2015 5:59:38 PM

2. Poultry & Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

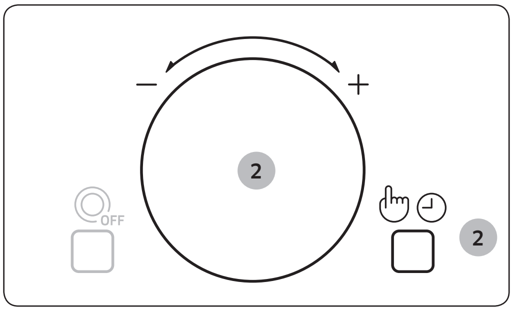
MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 38 3/2/2015 5:59:38 PM

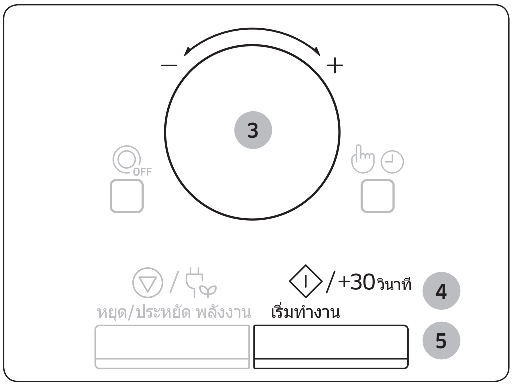
Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.





Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result:
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 39 3/2/2015 5:59:38 PM

Oven use

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets..Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

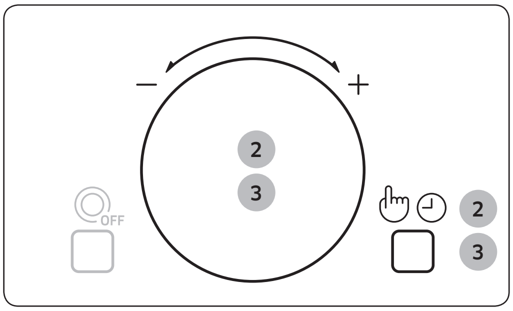
MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 40 3/2/2015 5:59:38 PM

Using the healthy steam features

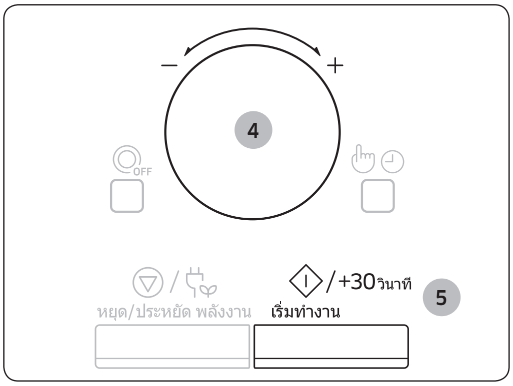
The **Healthy Steam** features has 17 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**. You can **Healthy Steam** cook with glass steamer.

First, place the glass steamer with food in the centre of the turntable.

1. Press the **Healthy Steam** button.



2. Select the Healthy or Oriental by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/ Clock** button.
   1 - Healthy
   2 - Oriental
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
5. Press the **START/+30s** button.
   __Result:__ The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

☛ IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 41 3/2/2015 5:59:39 PM

Oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 preprogrammed cooking options.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Healthy

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2 Sliced Carrots	250 g 500 g	Rinse and clean fresh carrots. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3 Cauliflower Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the cauliflowers on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-4 Cubed Pumpkin	250 g 500 g	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the pumpkins on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the potatoes on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6 Frozen Vegetable	250 g 500 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7 Fruit Compote	400 g	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put fruits on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-8 White Rice	250 g	Put the white rice into the glass steamer. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 42 3/2/2015 5:59:39 PM

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Steamed Beef	250 g 500 g	Weigh the minced beef and make a ball shape (each Ø25 mm). Add 100 ml water into the glass steamer. Put the beef on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10 Salmon Fillets	300 g 600 g	Rinse fish and add 1 tbsp lemon juice. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11 Chicken Breasts	300 g 600 g	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

2. Oriental

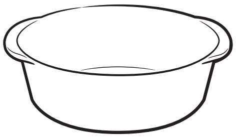
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Sliced Chicken Porridge	650 g	Cut the 150 g chicken thigh into slices, mix with corn starch in a bowl. Add 400 ml water and chicken stock into glass steamer. Put chicken mixture and 100 g swollen rice into glass steamer. Cover with lid. After cooking, stir and stand for 2-3 minutes.
2-2 Steamed White Fish	250 g 500 g	Rinse the cod under cold water. Sprinkle with 1 teaspoon salt and a few grind of pepper. Drizzle with 1 tbsp soy sauce and refrigerate for 30 minutes. Add 100 ml water into the glass steamer. Arrange 4 fillets in a single layer on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3 Steamed Dumpling	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen dumpling on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4 Green, Leafy Vegetable	125 g 250 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the green, leafy vegetable. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-5 Steamed Eggs	350 g	Put 3 eggs, 250 ml water, chicken stock, a pinch of salt, and 10 ml oil in the glass steamer. Stir slowly with spoon. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-6 Steamed Prawns	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the Fresh prawns. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

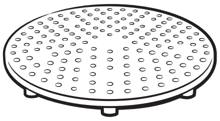
MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 43 3/2/2015 5:59:39 PM

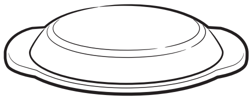
Oven use

Glass steamer cooking guide

The Glass Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Glass steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Silcon plate


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 200 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

☛ **IMPORTANT**

Do not use:

- clean with wet towel or place on a wet surface when the glass is hot.
- place on a direct flame.

☛ **IMPORTANT**

Wash all parts well in soapy water before first use.

☛ **IMPORTANT**

To find out auto cooking, please refer to the “Using the healthy steam features” page.

☛ **IMPORTANT**

Take caution when removing the Glass Steamer because the handle becomes very hot. Make sure to use oven gloves.

☛ **IMPORTANT**

By the time cooking is complete, the Glass Steamer is filled with steam, causing a risk of burns. Do not put your face close to the container, and make sure to use oven gloves when taking off the lid.

Maintenance:

☛ **IMPORTANT**

Your steamer can be washed in a dishwasher.

☛ **IMPORTANT**

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

☛ **IMPORTANT**

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 44 3/2/2015 5:59:39 PM

Using the plate warming features

You can serve perfectly warmed dishes with the plate warming feature. Use this function to warm plates a hot or comfortable temperature. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

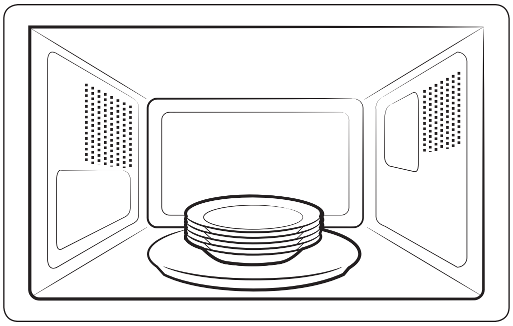
(Refer to the previous page for instructions.)

1. Hot

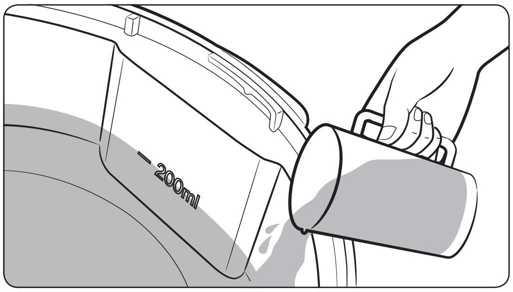
2. Mild

Recommend Menu

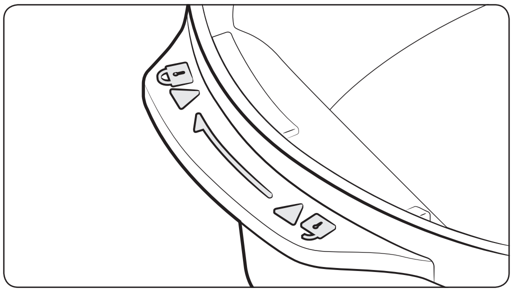
Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Midium rare)



1. Place the plates in the centre of the turntable.
(Maximum Plates : 5 pcs)



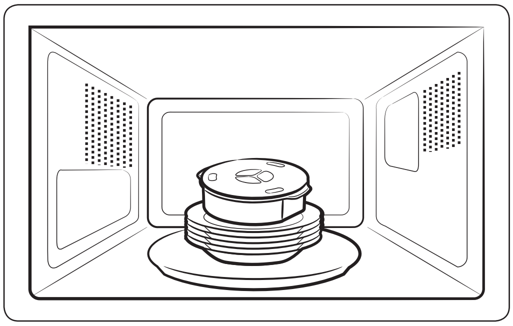
2. Fill with water following guide line (water level) inside the plate warming bowl.
(The line is about 200 ml.)



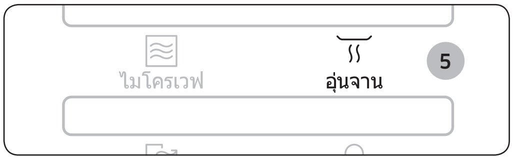
3. Cover the plate warming bowl with lid. And then screw it toward “Lock”.

Oven use

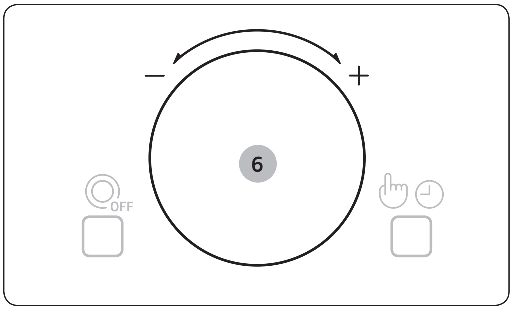
Oven use



4. Put the plate warming bowl on the plates.



5. Press the **Plate Warming** button.



6. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
1 - Hot
2 - Mild

7. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **IMPORTANT**

Use normal water only, and no distilled water.

☛ **IMPORTANT**

Do not use plate warming bowl for cooking. Plate Warming Bowl only can be used during “Plate Warming” mode.

☛ **IMPORTANT**

Use only Plates that are microwave-safe.

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function without water.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out plates & plate warming bowl.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warm only use for Plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Plate Warming	MW
Plate warming bowl	O	X

Using the deodorisation features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.

Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the Deodorisation button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

NOTE

The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

NOTE

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 47 3/2/2015 5:59:40 PM

Oven use

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Child Lock** button at 3 seconds.

Result:

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button at 3 seconds.

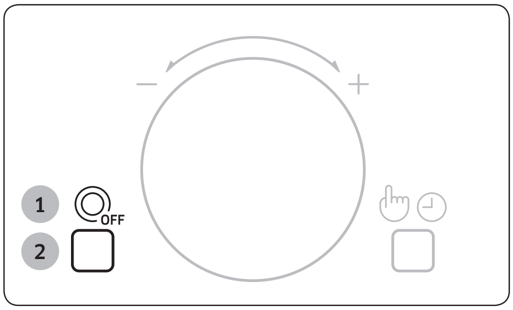
Result: The oven can be used normally.

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

☛ IMPORTANT

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.

Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** button.

Result: The turntable will not rotate.

2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.

Result: The turntable will rotate.

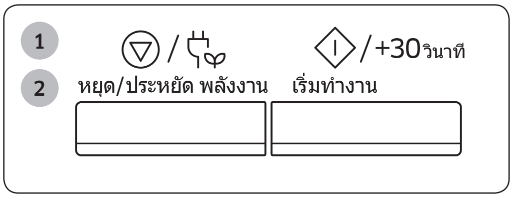
NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 48 3/2/2015 5:59:41 PM

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 49 3/2/2015 5:59:41 PM

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 50 3/2/2015 5:59:41 PM

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper • Plates, cups, napkins and kitchen paper • Recycled paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic • Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cookware guide

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 51 3/2/2015 5:59:41 PM

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 52 3/2/2015 5:59:41 PM

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/ exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 53 3/2/2015 5:59:41 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 54 3/2/2015 5:59:41 PM

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the **+30sec** button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the **+30sec** button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 55 3/2/2015 5:59:41 PM

Troubleshooting

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 56 3/2/2015 5:59:41 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS28J5255**
Power source	220 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	 1500 W
Output power	100 W / 1000 W - 7 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 14.5 kg approx.

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 57 3/2/2015 5:59:41 PM

Memo

Memo

MS28J5255UB_ST_DE68-04333N-00_EN.indd 59 3/2/2015 5:59:41 PM